

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE FILOLOGÍA
DEPARTAMENTO DE FILOLOGÍA GRIEGA Y
LINGÜÍSTICA INDOEUROPEA



TESIS DOCTORAL

Vides y vinos de la antigua Grecia

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR

PRESENTADA POR

Salustiano Morala Fernández

DIRECTOR

Alberto Bernabé Pajares

Madrid, 2018

Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Filología

Departamento de Filología Griega y Lingüística Indoeuropea



VIDES Y VINOS DE LA ANTIGUA GRECIA

Tesis Doctoral presentada por

SALUSTIANO MORALA FERNÁNDEZ

Director de la Tesis:
Dr. ALBERTO BERNABÉ PAJARES
Catedrático de Filología Griega

Madrid, febrero de 2017

Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Filología

Departamento de Filología Griega y Lingüística Indoeuropea



VIDES Y VINOS DE LA ANTIGUA GRECIA

Tesis Doctoral presentada por

SALUSTIANO MORALA FERNÁNDEZ

Director de la Tesis:
Dr. ALBERTO BERNABÉ PAJARES
Catedrático de Filología Griega

Madrid, febrero de 2017

Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Filología

Departamento de Filología Griega y Lingüística Indoeuropea



VIDES Y VINOS DE LA ANTIGUA GRECIA

Tesis Doctoral presentada por

SALUSTIANO MORALA FERNÁNDEZ

Director de la Tesis: Dr. ALBERTO BERNABÉ PAJARES
Catedrático de Filología Griega

Madrid, febrero de 2017

Con mi agradecimiento al Dr. Bernabé, que ha llevado con paciencia la dirección de la tesis, y a mis amigos José Manuel Barrio Coll, informático, sin cuyo concurso me hubiese resultado mucho más difícil su escritura, y Miguel Ortega Martín y Fernando Magallanes Mato que se encargaron de traducir el resumen al inglés.

ÍNDICE DE MATERIAS

	Página
Resumen.	3
Summary.	7
Siglas, abreviaturas y advertencias.	11
0. Preámbulo. Propósito, límites y fuentes.	16
1. Propósito y límites.	16
2. Fuentes antiguas.	18
3. Fuentes modernas.	26
1. Introducción: La vid, el lugar de origen y el nombre del vino.	30
1. La vid silvestre y la vid cultivada.	30
2. Momento y lugar de origen de la viticultura y del vino.	33
3. Propagación y expansión del cultivo de la vid y del consumo de vino.	38
4. El nombre de “vino” (οἶνος) y su posible origen.	44
2. La vid en la antigua Grecia. La naturaleza y el hombre. Variedades de vides.	46
0. La vid, una planta trepadora.	47
1. La naturaleza: terrenos y clima.	48
2. El hombre: cuidados de la viña (terreno y vides).	54
1. Preparación del terreno previa a la plantación.	56
2. Técnicas de reproducción y propagación de la vid.	58
3. Siembra o plantación de vides.	64
4. Labores en los terrenos posteriores a la plantación.	68
5. Cultivo de la vid y cultivos auxiliares.	74
6. Cuidados de la vid. Poda y despampano.	87
7. Enfermedades y daños que podía sufrir la vid. Remedios.	91
8. Otros cuidados y consideraciones.	96
3. Variedades de vides.	99
1. Vides o cepas propiamente dichas.	105
2. Algunos nombres genéricos o dudosos de vides.	143
3. Otros nombres de vides.	151
4. Catálogo de las antiguas vides griegas y fuentes grecolatinas que las citan.	153
3. Las vendimias y sus festejos. Fechas. Vinificación. Bodegas. Tipos de vino.	163
1. Fechas, preparativos y recolección de la uva.	164
1. Preparativos para la vendimia.	165
2. Recogida de la uva.	168
2. Vinificación.	171
1. Tratamientos previos de la uva.	172
2. Pisa y prensado de la uva. Obtención del mosto.	173
3. Fermentación. Tratamientos del mosto.	181
4. Envejecimiento y tratamientos aplicados al vino.	194
3. Almacenaje del vino. Bodegas.	204
4. Tipos de vino según su color y sabor.	209
4. Vinos griegos antiguos.	224
1. Vinos con nombre ligado a la zona de producción.	227
2. Vinos con nombre no ligado a la zona de producción.	292
3. Otros vinos.	343

4. Catálogo de los antiguos vinos griegos y fuentes grecolatinas que los citan.	345
5. Características que más apreciaban los griegos antiguos en su vino.	373
5. Vino, medicina y farmacopea.	379
1. Propiedades terapéuticas del vino en general y de sus distintos tipos en particular.	381
2. El vino, ingrediente farmacológico y de uso externo.	404
1. Fármacos bebibles.	405
2. Fármacos no bebibles. Usos del vino por vía externa	410
3. Otros usos farmacológicos del vino.	414
3. Vinos preparados (σκευαστοί).	415
1. Vinos medicinales.	418
2. Bebidas saludables y <i>propomata</i> o vinos de aperitivo.	497
4. Catálogo de los “vinos preparados” y fuentes grecolatinas que los citan.	508
5. El vino y los antídotos. Triacas.	524
6. La edad, el sexo y el vino en las recetas médicas.	529
7. Efectos patógenos del vino. Embriaguez y sus consecuencias. Resaca y sus remedios.	531
8. Subproductos del vino útiles en medicina. Vinagre y heces del vino.	546
6. Relación de fuentes grecolatinas y vides y vinos griegos que citan.	553
7. Presencia del vino en la vida cotidiana, social, religiosa y económica de la antigua Grecia.	600
1. Vida cotidiana. Casas particulares y consumo familiar. El vino en la cocina.	601
2. Vida social. Banquetes, “refrigerios” y tabernas.	605
3. Vida social. Vino y perfumes.	615
4. Vida religiosa y cultural.	620
5. Vida económica. Producción, comercio y almacenamiento de vino.	630
8. Conclusiones.	647
9. Apéndices.	662
1. Formas de consumo del vino, como bebida, en la Grecia antigua.	662
1. Vino puro.	662
2. Vino mezclado con agua dulce.	664
3. Vino mezclado con otros elementos.	669
4. Vino filtrado y sin filtrar.	670
5. A temperatura ambiente o frío.	671
2. Los antiguos griegos frente al vino. Algunos tópicos.	673
3. Vasos y recipientes más usuales relacionados con el vino.	687
4. Medidas, pesos y monedas.	713
10. Bibliografía.	715
11. Índices.	730
1. Índice de ilustraciones.	730
2. Índice de tablas.	730
3. Nombres propios antiguos, históricos o míticos, mencionados en el texto.	731
4. Índice analítico de lugares, vides, vinos, plantas, vasos, medidas, monedas...	750

Resumen

Título de la tesis: *Vides y vinos de la antigua Grecia*.

1. Introducción.

Es suficientemente conocida hoy la importancia que llegó a adquirir el vino y su consumo en la vida cotidiana, social, económica y religiosa de la antigua Grecia. De ello tenemos cumplidas muestras en las fuentes escritas, de cualquiera de sus épocas, que han llegado hasta nosotros, bien sean fuentes puramente literarias, bien sean escritos médicos o agronómicos, o bien se trate de papiros o inscripciones. Pero también los descubrimientos arqueológicos (vasos, principalmente de cerámica, pinturas o monedas) aportan su parte a ese conocimiento. Y de todas estas fuentes, sobre todo de las literarias, médicas y agronómicas, se ha hecho uso en el presente trabajo. El vino en la antigua Grecia (como en otros pueblos primitivos del área mediterránea) fue al principio un producto minoritario y caro, una bebida propia héroes y de clases altas y gentes pudientes, con escasa presencia en otros ámbitos, pero su consumo no tardaría en popularizarse y extenderse prácticamente a todas las capas de la sociedad. Fue considerado desde siempre como un excelente alimento, tuvo una presencia muy importante en la medicina y se le vio como el mayor regalo que los dioses pudieron hacer nunca a los hombres mortales. Y estaba tan presente en la sociedad griega antigua que terminó por formar parte de su cultura y civilización como un elemento indisoluble de ellas.

2. Síntesis.

Para atender y satisfacer el considerable consumo que se hizo de vino en la Grecia antigua (sobre todo a partir de la época clásica) debieron de cultivarse viñas y de elaborarse vino un poco por todo su amplio y variado territorio. Y, en consecuencia, debieron de existir muchas variedades de vides y también muchas zonas de producción de vino y, por consiguiente, también muchos nombres, tanto de vides como de vinos. Debido a ello la principal pretensión del presente trabajo ha sido precisamente construir un catálogo o inventario de las vides que se cultivaron y de los vinos que existieron y se bebían en el territorio griego (Grecia continental e islas del mar Egeo más las zonas del Asia Menor y la

Magna Grecia) y de los autores que los citan, desde los tiempos de Homero (siglo VIII a.C.) hasta el fin del mundo clásico (siglo VI d. C.).

Se han distinguido en él los vinos que podríamos llamar “vinos naturales” o “vinos de mesa” (los elaborados con la vendimia de cada año) de los llamados “vinos preparados” de uso generalmente medicinal y que podían tener o no el vino como base de su elaboración, pero de los que llegó a existir una gran cantidad. Y dentro de los primeros se han separado aquellos vinos cuyo nombre guarda relación con la zona de producción, ciudad o isla, de aquellos otros cuyo nombre no guarda una relación clara con topónimo alguno y que debían de producirse un poco en distintos lugares de la geografía helena. A lo largo del trabajo se ha intentado, en lo posible, una aproximación a las características de las vides y de los vinos relacionados pero en ningún caso se ha tratado de contar la historia de cada vid o de cada vino, siendo conscientes de que algunos de los vinos fueron suficientemente longevos y otros fueron apareciendo o irían perdiendo importancia o desaparecerían a lo largo del periodo estudiado. Como complemento a los catálogos de vides y vinos con sus peculiaridades respectivas, se han preparado unas tablas que relacionan, en orden alfabético, las vides y los vinos con las fuentes que los mencionan, apareciendo estas en orden cronológico dentro de cada vid y de cada vino. Asimismo se ha confeccionado una relación inversa que presenta, en orden alfabético también, las fuentes greco-latinas consultadas junto con las vides y vinos que mencionan, sean estos “de mesa” o “preparados”, y clasificados alfabéticamente dentro de cada fuente.

Se han confeccionado también dos amplios capítulos, dedicado uno a los cuidados que recibían terrenos y vides (labores, abonos, poda, corrección de enfermedades) y a las formas y sistemas de cultivo de la vid en la Grecia antigua, y otro a las técnicas de vinificación, envejecimiento y almacenaje del vino que utilizaban aquellos griegos, aspectos sobre los que, en el caso de Grecia, se suele pasar de puntillas en los estudios sobre el vino en la Antigüedad. También se ha dedicado un capítulo a la importante presencia que el vino tuvo en la sociedad griega antigua y, sobre todo, se ha dedicado un notable espacio a la importantísima presencia del vino en la medicina y la farmacopea de entonces, constatada por la vastedad de la literatura médica que nos ha llegado y por la gran cantidad de “vinos medicinales” distintos que llegaron a existir. Los médicos recetaban vino con frecuencia como remedio de los males corporales, solo o en combinación con otros elementos con los que intervenía en distintos fármacos y triacas, pero no dejaron de

advertir de los perjuicios que podía causar su consumo excesivo, tanto para el cuerpo como para la mente. Completan el trabajo una pequeña introducción a los comienzos de la vitivinicultura y de su llegada a Grecia y unos apéndices en los que se detallan las formas más habituales que los griegos antiguos tenían de beber el vino, algunos de los tópicos más usuales que circulaban en la sociedad griega antigua en torno a esta bebida y los vasos y recipientes más frecuentes que se utilizaban entonces para la elaboración, crianza y consumo del vino.

3. Conclusiones.

El vino quizá sea uno de los productos (junto con el pan y el aceite) que se ha entretendido como ningún otro con la historia de la humanidad desde tiempos muy remotos, formando parte de su economía y de sus rituales culturales, religiosos o sociales. En la Grecia antigua el vino se bebía discrecionalmente en las casas particulares, animaba la vida social y los festejos populares, solía acompañar a plegarias, juramentos y libaciones a los inmortales, se consumía en las festividades religiosas y en los sacrificios ofrecidos a la divinidad y estaba presente en los contextos y ritos funerarios. Tenía también un uso muy importante en la cocina como condimento culinario y se empleaba incluso en perfumería. Y su producción generaba una variada actividad económica (agraria, comercial, productos auxiliares) que proporcionó trabajo, de una forma o de otra, a gran parte de la población durante mucho tiempo.

De las muchas variedades distintas de vides que debieron de existir en la Grecia antigua, se han catalogado unos cien nombres de los que solo unos pocos podrían relacionarse con el nombre de alguno de los vinos que entonces existieron. De estos (vinos naturales o de mesa obtenidos de forma usual con la uva de cada vendimia) la mayor parte serían monovarietales y solo algunos serían “mezcla” de vinos obtenidos de distintas variedades de uva. Algunos serían de tipo generoso y graduación alta y serían los que mejor envejecerían. Se han catalogado en torno a 140 nombres de estos vinos incluyendo los generosos y los vinos de pasas. Aparte estarían los llamados “vinos preparados” (medicinales o no) de los que se conoce un gran número con presencia a lo largo y ancho de la Hélade (se han catalogado en torno a los ciento diez incluyendo los llamados “vinos de aperitivo”). Se elaboraban de forma habitual con fines medicinales (algunos de ellos por puro placer) y previsiblemente en casi todas las casas particulares que contasen con bodega

propia. La mayoría de ellos estaban elaborados con mosto o con vino ya hecho, más, de forma general, alguna planta medicinal o algún tipo de resina o de fruta (de los que recibían el nombre). Y en muchos casos solía añadirseles miel.

Las tareas vitícolas se realizaban a mano con la ayuda de instrumentos más o menos adecuados y con la de animales domésticos. Y aunque las viñas podían ararse solía preferirse la labor de cava realizada por personas. Para algunas labores, como la poda o la realización de injertos, solía requerirse personal especializado. La uva se pisaba con los pies descalzos y el mosto fermentaba en grandes vasijas de barro cocido impregnadas de pez en su interior, proceso durante el que solía ser tratado con los más diversos elementos de cara a la estabilización del vino obtenido y de su conservación en el tiempo.

Por lo que a los lugares de producción se refiere, podría decirse que se produciría vino seguramente por toda la superficie de la Grecia antigua. Pero eran, sin duda, las islas del Egeo los grandes centros de producción de vino y también las grandes exportadoras mientras que la zona continental central sería la gran importadora y consumidora. En cuanto a la distribución geográfica de las zonas de producción (“denominaciones de origen”) y a la calidad de los vinos con nombre ligado a ellas habría que destacar que los vinos más estimados y cotizados de la antigua Grecia se producían prácticamente todos en el Egeo septentrional (tanto en las islas como en la parte continental). En las islas del sur del Egeo y en la parte cercana del Asia Menor, con un clima soleado y caluroso, se producían los vinos de pasas más conocidos en Grecia y los vinos con mayor proporción de agua de mar en su elaboración. Y en las islas del centro del Egeo y algunas del mar Jónico-Adriático así como en la parte continental griega y del Asia Menor, en la Magna Grecia y en el Peloponeso se producían vinos de calidad intermedia y menos conocidos.

Summary

Doctoral thesis title: *Grapevines and wines in Ancient Greece*

1. Introduction.

We are all well acquainted nowadays with the importance of wine culture in Ancient Greece on its daily, social, economical and religious life. We have written evidence of this from all the Ancient Greece eras, such as purely literary sources, medical or agronomical documents, or papyrus manuscripts or inscriptions, which have reached our times. Archaeological discoveries such as ceramic vases, paintings or coins also contributed to this knowledge. All these sources, especially the literary, medical and agronomical ones have been used in this project. Wine in Ancient Greece (in the same way as in other ancient Mediterranean civilizations) was originally an exclusive and expensive product, a drink limited to heroes and high position people, and that was barely seen in other scenes, although it would soon become popular and expand virtually to all social classes. It has always been considered as an excellent nutrient, it was very important in the world of medicine, and it was considered as the best gift that the gods could have ever made for mere mortals. It was of such a big importance in the ancient Greek society that it ended up merging with its culture and civilization, being impossible to separate it from them.

2. Abstract.

In order to look after and satisfy the vast amounts of wine that were consumed during the ancient Greek times (above all since the classical period), multiple vines ended up being cultivated and wine was elaborated in every single corner of its territory. And, therefore, multiple varieties of vines and also multiple wine production areas must have existed, resulting in a big amount of vine and wine names. This has precisely been the principal purpose of this project: to create a catalogue or inventory of the vines that were cultivated and of all the different wines that existed and were consumed in Greek territory (continental Greece and the Aegean islands, plus Asia Minor and Magna Graecia areas) and of the authors that make reference to them, from Homer times (8th century BC) until the end of the classical world (6th century AD).

We can distinguish between the so-called ‘natural wines’ or ‘table wines’ (those that are elaborated from each year’s harvest), and those ‘non-natural wines’ which are mainly used in medicine and where wine may or may not be the basis of its elaboration, but whose quantity used to be quite big. In the first group we can distinguish between those wines whose names are related to their production area, city or island, and those whose name has no relation to any specific place and that must have been produced in different places of the Ancient Greece territory. During the elaboration of our project we have tried to make an approximate description of the characteristics of the listed vines and wines in any of their forms, although we have not try to describe their history, being fully aware of the fact that some of these wines had a very long life and others were discovered, lost their importance or ended up disappearing over the studied period. As a complement to catalogues or inventories of vines and wines and their respective characteristics, we have prepared some tables that relate in alphabetical order the vines and wines with the chronologically organized sources where they are mentioned. Likewise we have created a list in reverse order relating the Graeco-Latin studied sources, which have been alphabetically classified within each of them, along with the vines and wines that they mention, both ‘table wines’ or ‘non-natural wines’.

As an important part of the project, we have also written two well-supplied chapters, one of them dedicated to the diverse ways of maintenance of lands and vines (works, fertilization, pruning, cure of illnesses) and the different systems and ways of cultivating vines in Ancient Greece, and another one to the multiple techniques of winemaking, wine ageing and storage that were used during those days. All these are aspects that studies on wine in the ancient world tend to tiptoe around, especially in the case of Greece. We have also devoted a small chapter to the importance of wine in the ancient Greek society, and we have made sure to highlight the importance of wine in medicine and pharmacopeia during those days evidenced by the big amounts of medical literature that we have received and the big and diverse amount of ‘medicinal wines’ that existed. Doctors often prescribed wine as a remedy for physical pain or illnesses, either alone or in combination with other elements, being a part of different medicines and theriaca, although they would always warn about the possible harms of its excessive consumption, both for body and mind. We have also written a small introduction to the beginnings of viticulture and its arrival to Greece and an appendix about the Greeks’ most common ways of drinking wine and another one about the

most common clichés that could be heard in the Greek society about this drink. We finish with a third appendix where we briefly describe different vases and containers most commonly used for elaboration, ageing and consumption of the wine.

3. Conclusions.

With bread and oil, wine may be labelled as one of the products that have become extremely interwoven with human history since time immemorial by playing a role in its economy and its cultural, religious and social rituals. In Ancient Greece wine was consumed in a discretionary manner in private houses, it enlivened social life and popular celebrations, it was used in prayers, oaths and as libations for the immortals, it was also consumed in religious celebrations and during sacrifices made to any of the gods, it was likewise used in funerary contexts and rituals. Its function as a culinary condiment and its usage in the perfume industry were also of great importance. Its production generated plenty of diverse economical activity, such as agricultural, commercial and auxiliary products, therefore providing a big part of the population with jobs both in a direct and in an indirect way along much time.

Among the plentiful varieties of grapevines that must have existed in Ancient Greece, around one hundred have been listed, being only a few of them likable to be related to the name of the wines that were present in that time. The vast majority of these ones (natural or table wines brewed with each harvest's grapes) must have been monovarietal and only a few may have been the result of 'mixtures' of wines made from different grape varieties. Some of them, the best at enduring the ageing process, must have been fortified wines and probably with high alcohol content (using a today expression). Around 140 names of these wines have been classified, including the fortified ones and raisin wines. Furthermore, we find the so-called 'prepared wines' (medicinal or not), from which a big number is known across the length and breadth of Greece (around 110 have been listed, including the 'aperitif wine'). They were usually brewed with medicinal purposes (some of them just for the mere sake of it) and certainly in almost all private houses with own winery. The majority of them were made of grape-juice or previously-brewed wine, in general plus some medicinal plant or some sort of resin or fruit (to which they owe their name). In many cases, honey was also added.

Viticultural tasks were carried out by hand by means of more or less suitable instruments and domesticated animals. Furthermore, even though the vines could be plowed, the work of digging performed by laborers was preferred. For some tasks, such as pruning or grafting, specialized workforce was required. The grapes were trodden by barefoot laborers and grape-juice fermented in large clay vessels coated in pitch inside. This was a process during which it used to be treated with the most diverse elements in order to stabilize the resulting wine and to preserve it over time.

In relation to the production sites, it can be claimed that, probably, wine was produced all across Ancient Greece. Nonetheless, without a doubt, the Aegean islands represented the biggest production centers and also the biggest exporters of wine, whereas continental Greece was the consumer and importer. As for the geographical distribution of these production sites ('Designation of Origin') and the quality of the wine related to them, it must be outlined that the most esteemed and sought-after ancient Greek wines were virtually all produced in the North Aegean (both in the islands and in the continent). In the islands of the South Aegean and in the area close to Asia Minor, where a sunny and hot climate is to be found, the most widely known raisin wines were produced, as well as those with the highest proportion of seawater in their brewing process. Less known and intermediate-quality wines were produced in the central islands of the Aegean, some islands of the Ionian-Adriatic Sea, continental Greece, Asia Minor, the Magna Graecia and the Peloponnese.

SIGLAS

1. Ediciones de textos fragmentarios.

- CA — *Collectanea Alexandrina*, Clarendon Press, Oxford, 1970 (edición de J. U. Powell).
- DSA — *Die Schule des Aristoteles. Texte und Kommentar*, Benno Schwabe and Co., Basilea-Stuttgart, 1944-1978 (edición de F. Wehrli).
- EAP — *Epigrammatum Anthologia Palatina cum Planudeis et appendice nova* (3 vols.), Didot, París, 1890 (edición de E. Cougny).
- FGrH — *Die Fragmente der Griechischen Historiker*, Brill, Leiden, 1926 (edición de F. Jacoby).
- FHG — *Fragmenta Historicorum Graecorum* (5 vols.), Didot, París, 1841-1870 (edición de K. Müller).
- GAHE — *The Greek Anthology. Hellenistic Epigrams*, Cambridge, 1965 (edición de A. S. Gow y D. L. Page).
- IEG — *Iambi et Elegi Graeci*, Clarendon Press, Oxford, 1971-1972 (edición de M. L. West).
- PCG — *Poetae Comici Graeci*, De Gruyter, Berlín, 1983-1995 (edición de R. Kassel y C. Austin).
- PEG — *Poetae Epici Graeci: Testimonia et Fragmenta*, Teubner, Leipzig, 1987 (edición de A. Bernabé).
- PMG — *Poetae Melici Graeci*, Clarendon Press, Oxford, 1962, reimp. 1967 (edición de D. L. Page).
- SAF — *Sappho et Alcaeus: Fragmenta*, Athenaeum-Polak & Van Genner., Amsterdam, 1971 (edición de E. M. Voigt).
- SH — *Supplementum Hellenisticum*, De Gruyter, Berlín, 1983 (edición de H. Lloyds-Jones y P. Parsons).
- SVF — *Stoicorum veterum fragmenta*, Teubner, Stuttgart, 1968 (edición de J. Von Arnim).
- TGrF — *Tragicorum Graecorum fragmenta*, Vandenhoeck & Ruprecht, Gotinga, 1971- 1981 (edición de B. Snell, R. Kannicht y S. Radt).

2. Etimologica et Scholia. Ediciones modernas.

- EG — *Etymologicum Gudianum* (ἁλίων – ζειαί), Teubner, Leipzig, 1909-1920, reimp. 1965 (edición de A. de Stefani).
- *Etymologicum Graecae Linguae Gudianum et alia grammaticorum scripta e codicibus manuscriptis nunc primum edita* (ζείδωρος – ὄμια), Weigel, Leipzig, 1818, reimp. 1973 (edición de F.W. Sturz).
- EM — *Etymologicum Magnum*, Oxford University Press, Oxford, 1848, reimp. 1967 (edición de T. Gaisford sobre la de Z. Kallierges, Venecia, 1499).
- EP — *Etymologicum Parvum quod vocatur*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milán, 1973 (edición de R. Pintaudi).

- SCHAD* — *Scholia Graeca in Aristophanem. Scholia in Plutum, Ranas et Ecclesiazusas (scholia vetera et recentiora sub auctore Moschopulo)*, Didot, París, 1877, reimp. 1969 (edición de F. Dübner).
- SCHAH* — *Scholia in Vespas, Pacem, Aves et Lysistratam, (scholia vetera et recentiora Triclinii)*, Bouma, Groninga, 1982 (edición de D. Holwerda).
- SCHAJ* — *Prolegomena de comoedia. Scholia in Acharnenses, Equites, Nubes, (scholia vetera et recentiora Triclinii)*, Wolters-Noordhoff, Groninga, 1969 (edición de D. M. Jones y N.G. Wilson).
- SCHAK* — *Scholia in Vespas, Pacem, Aves et Lysistratam”, (scholia vetera, recentiora Tricliniana et Aldina)*, Bouma, Groninga, 1978 (edición de W. Koster).
- SCHHG* — *Scholia in Hesiodi Opera et dies (scholia vetera partim Procli et recentiora partim Moschopuscholi)*, Kühn, Leipzig, 1823 (edición de T. Gaisford).
- SCHHP* — *Scholia vetera in Hesiodi Opera et dies*, Società Editrice Vita e Pensiero, Milán, 1955 (edición de A. Pertusi).
- SCHL* — *Scholia in Lycophronis Alexandra (scholia vetera et recentiora)*, Weidmann, Berlín, 1958 (edición de E. Scheer).
- SCHNA* — *Scholia in Nicandri Alexipharmaca (scholia vetera et recentiora)*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milán, 1974 (edición de M. Geymonat).
- SCHNT* — *Scholia in Nicandri Theriaca (scholia vetera et recentiora)*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milán, 1971 (edición de A. Crugnola).
- SCHOIE* — *Scholia Graeca in Homeri Iliadem (scholia vetera)*, De Gruyter, Berlín, 1969-1988 (edición de H. Erbse).
- SCHOIH* — *Scholia in Iliadem (scholia vetera), Homeri Ilias*, Oxford University Press, Oxford, 1834 (edición de C. G. Heyne).
- SCHOIN* — *Scholia in Homeri Iliadem (Les scolies genevoises de l'Iliade)*, Georg., Ginebra, 1891, reimp. 1966 (edición de J. Nicole).
- SCHOO* — *Scholia Graeca in Homeri Odysseam (scholia vetera)*, Oxford University Press, Oxford, 1855, reimp. 1962 (edición de W. Dindorf).
- SCHP* — *Scholia Platonica (scholia vetera)*, American Philological Assoc., Haverford, Pensilvania, 1938 (edición de W. C. Greene).
- SCHT* — *Scholia in Theocritum vetera*, Teubner, Leipzig, 1914, reimp. 1967 (edición de K. Wendel).

3. Papiros e Inscripciones.

- PCair. Zen.* — *Zenon Papyri*, Catalogue général des Antiquités Égyptiennes du musée du Caire, El Cairo, 1925-1940, reimp. Hildesheim, 1971 (edición de C.C. Edgard).
- PSI* — *Papiri greci e latini*, Istituto papirologico “G. Vitelli”, Florencia, 1912-1935 (edición de G. Vitelli, V. Bartoletti y M. Norsa).

- IG I³* — *Inscriptiones Atticae Euclidis anno anteriores*, De Gruyter, Berlín-Nueva York, 1981 (edición de D. Lewis).
- IG VII* — *Inscriptiones Megaridis et Boeotiae*, De Gruyter, Berlín, 1892 (edición de W. Dittenberger).
- IG XII 2, 7 y Suppl.* — *Inscriptiones insularum maris Aegaei praeter Delum*, De Gruyter, Berlín, 1899-1939 (edición de W. Paton, J. Delamarre, F. Hiller von Gaertringen).
- ID* — *Inscriptions de Délos*, Champion, París 1926-72 (edición de F. Durrbach, P. Roussel, M. Launey, J. Couprie y A. Plassart).
- IMileto* — *Die Inschriften von Milet*, De Gruyter, Berlín, 1908 y 1914 (edición de H. Knackfuss, G. Kawerau y A. Rehm).
- IPriene* — *Die Inschriften von Priene*, G. Reimer, Berlín, 1906 (edición de F. Hiller von Gaertringen).

4. Obras grecolatinas citadas con más frecuencia (§ 10. Bibliografía, para la edición y fecha).

Sigla	Título de la obra	Autor
<i>Agc</i>	— <i>De agri cultura</i>	Catón, M. Porcio
<i>BGC</i>	— <i>In Vergilii Bucolica et Georgica Commentarii</i>	Servio Honorato
<i>BH</i>	— <i>Bibliotheca Historica</i>	Diodoro Sículo
<i>CHI</i>	— <i>Commentarii ad Homeri Iliadem</i>	Eustacio
<i>CHO</i>	— <i>Commentarii ad Homeri Odysseam</i>	Eustacio
<i>CMPG</i>	— <i>De compositione medicamentorum per genera</i>	Galeno
<i>CMSL</i>	— <i>De compositione medicamentorum secundum locos</i>	Galeno
<i>ColMed</i>	— <i>Collectiones medicae</i>	Oribasio
<i>CP</i>	— <i>De causis plantarum</i>	Teofrasto
<i>DC</i>	— <i>Daphnis et Chloe</i>	Longo de Lesbos
<i>Ds</i>	— <i>Deipnosophistae</i>	Ateneo de Náucratis
<i>EcM</i>	— <i>Eclogae medicamentorum</i>	Oribasio
<i>EML</i>	— <i>Epitomae medicae libri septem</i>	Pablo de Egina
<i>GD</i>	— <i>Graeciae Descriptio</i>	Pausanias
<i>Gph</i>	— <i>Geographica</i>	Estrabón
<i>HVAC</i>	— <i>In Hippocratis de victu acutorum commentaria</i>	Galeno
<i>HP</i>	— <i>Historia plantarum</i>	Teofrasto
<i>LC</i>	— <i>Leucippe et Clitophon</i>	Aquiles Tacio
<i>LDEHE</i>	— <i>Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio</i>	Galeno
<i>LibMed</i>	— <i>Libri medicinales</i>	Aecio
<i>MM</i>	— <i>De materia medica</i>	Dioscórides
<i>Mul.</i>	— <i>De mulierum affectibus</i>	<i>Corp. Hippocraticum</i>
<i>NH</i>	— <i>Naturalis historia</i>	Plinio el Viejo

Sigla	Título de la obra	Autor
OA	— <i>Opus agriculturae</i>	Paladio
OD	— <i>Opera et dies</i>	Hesíodo
On	— <i>Onomasticon</i>	Julio Pólux
QC	— <i>Quaestiones convivales</i>	Plutarco
QRG	— <i>Quaestiones Romanae et Graecae</i>	Plutarco
RBMS	— <i>De rebus boni malique suci</i>	Galeno
RRa	— <i>Res rustica</i>	Columela
RRe	— <i>Res rusticae</i>	Varrón
SMTF	— <i>De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus</i>	Galeno
St	— <i>Saturnalia</i>	Macrobio
Thesm	— <i>II Thesmophoriazusae</i> (2ª versión)	Aristófanes

5. Obras colectivas de autores modernos (§ 10. Bibliografía, para la edición y fecha).

Sigla	Título de la obra	Editores
AAG	— <i>Agriculture in Ancient Greece</i>	Wells, B.
AHWD	— <i>Athenaeus and his World</i>	Braund, D. y Wilkins, J.
DLO	— <i>Dioniso. Los orígenes (Textos e imágenes de Dioniso y lo dionisiaco en la Grecia antigua)</i>	Bernabé, A., Jiménez San Cristóbal, A. I. y Santamaría, M. A.
IVV	— <i>In Vino Veritas</i>	Murray, O. y Tecusan, M.
MRGA	— <i>El mundo rural en la Grecia antigua</i>	Gallego, J.
OAHW	— <i>The Origins and Ancient History of Wine</i>	McGovern, P., Fleming, S. y Katz, S.
PDV	— <i>Plutarco, Dioniso y el vino</i>	Montes Cala, J. G., Sánchez Ortiz de Landaluce, M. y Gallé Cejudo, R. J.
RSAG	— <i>Recherches sur les Amphores Grecques</i>	Empereur, J. Y. y Garlan, Y.
SOTS	— <i>Sympotica: A Symposium on the Symposium</i>	Murray, O.
TROA	— <i>The Rivals of Aristophanes</i>	Harvey, D. y Wilkins, J.
VDH	— <i>Le vin des historiens</i>	Université du Vin. Suze-la-Rousse
VEVC	— <i>El vino. Enología, viticultura y cata</i>	Ediciones Orbis, S.A.
VSGA	— <i>Vin et Santé en Grèce ancienne</i>	Jouanna, J. y Villard, L.

6. *Nombres de obras, vides y vinos. Clasificación.*

Las obras de los autores grecolatinos serán citadas por su título en latín, bien mediante siglas o bien por su título completo, seguido del número de libro (canto o similar) en números romanos (si es el caso) y del capítulo, párrafo, página o verso siempre en arábigos. En el caso de Galeno (y Pseudo Galeno) o Herodiano los números romanos indican el número de volumen según la edición de Kühn o la de Lentz respectivamente.

Los nombres de vides aparecen según el nombre griego original (con mayúscula si son gentilicios o en minúscula en caso contrario) y transcrito a caracteres latinos (en cursiva y sin acentuar) o con el nombre que les dieron los autores latinos si solo tenemos referencia de ellas en dichos autores, salvo algunos nombres ya asentados en castellano (Cilicia, Licia, Rodia, Samia, Tasia). Los nombres de los vinos, cuando están ligados al de la zona de producción (ciudad, isla, etc.) aparecen en castellano con el nombre de la ciudad, isla o zona donde se producían y según el nombre de estas generalmente utilizado en castellano (o con el nombre griego transcrito a caracteres latinos) y entre paréntesis aparecerá el gentilicio griego tal y como los griegos antiguos los denominaban (o el nombre latino en algunos casos). Los nombres de vinos no relacionados con la zona de producción aparecerán según el nombre griego original y el latinizado sin acentuar (en cursiva) y generalmente en minúscula en ambos idiomas, salvo, claro está, que encabezan un párrafo.

Para las plantas que intervienen en la preparación de los vinos (§ 5.3) aparece su nombre científico (más las referencias de los autores antiguos que las describen) en nota a pie de página y, si no intervienen, se facilitará únicamente el nombre científico en el índice (§ 11.2) donde aparecen todas las plantas y árboles citados en texto y notas.

Por lo que se refiere a la clasificación de los nombres, los iniciados por “ch”, “ll”, “ph”, “ps”, “rh” y “th” se encontrarán en todas las relaciones o índices a continuación de los nombres encabezados por “c”, “l”, “p”, “r” y “t” respectivamente.

7. *Etimologías antiguas.*

Se recogen a veces etimologías antiguas que carecen de valor científico porque tienen el interés de presentar asociaciones semánticas que eran las que los griegos creían auténticas.

8. *Referencias a Hipócrates y Aristóteles.*

Las referencias a obras del *Corpus Hippocraticum* o *Aristotelicum*, por pura simplicidad, pueden hacerse, a veces, por el nombre de Hipócrates o Aristóteles.

9. *Traducciones al castellano.*

Las traducciones al castellano están tomadas generalmente de las ediciones y autores que figuran en la bibliografía. En el caso de no figurar allí ninguna traducción, se trataría de traducciones propias.

0. Preámbulo. Propósito, límites y fuentes.

De la importancia del vino y de su consumo en la vida cotidiana, social, económica y religiosa de la antigua Grecia tenemos un cumplido testimonio en las fuentes escritas que se conservan. Está ya ampliamente presente en Homero formando parte de la vida cotidiana y social de sus héroes. Se configura como tema literario específico con la lírica arcaica del siglo VII a. C. y adquirirá una relevancia especial en la época clásica y el Helenismo. El vino impregnaba y permeaba ya en estas épocas toda la sociedad griega en las más variadas circunstancias y desde la casa más humilde hasta los palacios de los poderosos terminando por formar parte de su cultura y civilización como un elemento indisociable de ellas. Seguramente generó una considerable y variada actividad económica (agraria, comercial, industrias auxiliares) y proporcionó con ello trabajo y ocupación, de forma directa o indirecta, a gran parte de la población a lo largo de muchos siglos. Fue considerado siempre un excelente alimento y tuvo una importantísima presencia en la medicina y farmacopea de la Antigüedad. Se le vio como el mayor regalo que los mortales podían recibir de la divinidad para ayudarles a sobrellevar su existencia. Y su posesión en cantidades significativas era un signo de riqueza y de poder al alcance de muy pocos y constituía un símbolo de estatus social que se ponía de manifiesto al ofrecerlo con largueza y magnanimidad a huéspedes o invitados.

0.1. Propósito y límites.

Como resultado de esta gran importancia que el vino llegó a adquirir en la sociedad griega antigua y del considerable consumo que de él se hizo entonces (su aspecto, quizá, más conocido) a lo largo y ancho del territorio griego, debieron de cultivarse viñas y debió de elaborarse vino por todos los rincones de la Hélade desde prácticamente sus inicios. Y, en consecuencia, debieron de ser muchas las variedades de vides que existieron, dada la diversidad de terrenos del hábitat heleno, y muchas también las zonas de producción de vino, lo que daría lugar a un considerable número de nombres, tanto de vides como de vinos. Pero, como dice J. Robinson (*The Oxford Companion to Wine*, p. 329) “no hay aún ningún libro moderno específico sobre el vino griego antiguo y los libros sobre el vino en la Antigüedad tienden a pasar con rapidez a Roma, de donde tenemos más amplia información, aunque las fuentes romanas no facilitan necesariamente una evidencia fiable para las prácticas griegas 500 años antes”. Ciertamente, no se ha hecho aún, que sepamos, un estudio, más o menos completo y detallado, a partir de la información que nos ha

llegado (muy poca realmente de fuentes griegas), tanto de las técnicas vitivinícolas utilizadas por los griegos antiguos como de las vides y de los vinos que existieron entonces. El presente trabajo se centrará precisamente en el vino de la Grecia antigua y tratará de forma prioritaria de construir un catálogo o inventario, tan completo como las fuentes de que disponemos lo permitan, de las vides que se cultivaron en el territorio griego (§ 2.3) y de los vinos que existieron y se bebían en la antigua Grecia (y de sus características más reseñables), tanto de los que podríamos llamar “vinos naturales” o “vinos de mesa” (§ 4), bien se correspondan sus nombres con el de la zona de producción (τοπικοί οἶνοι) o no lo hagan, como de los llamados “vinos preparados” (σκευαστοὶ οἶνοι) en su gran mayoría vinos medicinales¹. Como complemento a estos catálogos se han preparado unas tablas que relacionan, en orden alfabético, las vides y los vinos con las fuentes literarias grecolatinas (autor y obra) que los mencionan, ordenadas estas en orden cronológico dentro de cada vid y de cada vino. Asimismo se ha confeccionado una relación inversa (§ 6) que presenta, en orden alfabético también, las fuentes grecolatinas consultadas junto con las vides y vinos que mencionan, sean estos “de mesa” o “preparados”. Y se han dedicado sendos capítulos a las formas de cultivo y cuidados que recibía la vid y los terrenos dedicados a viñedo (§ 2) en la Grecia antigua y a los sistemas y técnicas de vinificación, envejecimiento y almacenaje del vino que se utilizaban en aquellos tiempos (§ 3). También se ha dedicado un capítulo a la importante presencia que el vino, en sus distintas facetas, tuvo en la sociedad griega, tanto desde la perspectiva económica que el vino llegó a tener en ella como desde el punto de vista de su consumo en todo tipo de eventos sociales, culturales o religiosos (§ 7). En este sentido y dada la importancia que el vino tuvo en medicina y la gran cantidad de “vinos medicinales” que llegaron a existir, se ha dedicado un capítulo aparte a este tema que incluye la relación o catálogo de estos vinos (§ 5). Y, aun a riesgo de alargar un poco la extensión del trabajo y de no tratar los temas con la profundidad que sería deseable, se ha hecho también una pequeña introducción a los comienzos de la vitivinicultura (cómo se originó y fue propagándose el cultivo de la vid y la elaboración de vino) y de su llegada a territorio griego (§ 1). Además, en un apéndice se detallan las formas más habituales que

¹ Denominamos “vinos naturales” o “vinos de mesa” a los “vinos de uva” (los griegos antiguos solían llamar vino a toda bebida fermentada), fuesen de la calidad que fuesen, que se consumían de forma habitual en las casas particulares y en los banquetes y demás eventos sociales y religiosos (aunque hoy, en castellano, las expresiones “vino natural” o “vino de mesa” puedan tener un significado distinto) frente a los llamados “vinos preparados” (§ 5.3) que podían tener o no el vino como base de su elaboración y cuyo uso tenía casi exclusivamente fines terapéuticos, pero de los que llegó a existir una gran cantidad

existían de beber el vino y en otro se comentan someramente algunos de los tópicos más usuales que circulaban en la sociedad griega antigua en torno a esta bebida, mientras que en un tercero se da noticia de los vasos y recipientes más frecuentes que se utilizaban entonces para la elaboración y el consumo de vino, muchos de ellos mencionados a lo largo de este trabajo (§ 9). Y, para terminar, se han confeccionado dos índices (§ 11), uno con los nombres propios de personajes antiguos (tanto históricos como míticos) que aparecen en el texto y notas (y que incluye una brevísima referencia biográfica cuando se trata de personajes históricos) y un índice analítico de lugares geográficos, vides, vinos, plantas, medidas, monedas o vasos relacionados con el vino. No sabemos si con todo ello se rellenará el hueco que detectaba J. Robinson, pero ese sería, al menos, nuestro deseo.

Este trabajo, por otra parte, contemplará unos límites tanto geográficos como temporales, y se ceñirá a las vides que se cultivaron y a los vinos que se elaboraron en la Grecia continental e islas del mar Egeo más las zonas del Asia Menor y la Magna Grecia, en un espacio temporal que abarcará desde la época homérica (siglo VIII a. C.) hasta el siglo VI d. C., fecha en la que suele señalarse el fin de la Antigüedad clásica y el comienzo del Imperio Bizantino. Es obvio que tratándose de un periodo de tiempo tan dilatado, ni todas las vides ni todos los vinos relacionados serían contemporáneos ni todos ellos existirían posiblemente durante todo este periodo. Unos surgirían a lo largo de él y otros irían perdiendo importancia, cambiarían de características o desaparecerían (al menos de las fuentes que nos han llegado), aunque existieron algunos nombres de vinos realmente longevos y con presencia en la sociedad griega más o menos durante todo el periodo estudiado. En todo caso no es el objetivo de este trabajo trazar la historia de cada vid y de cada vino sino solo confeccionar un pequeño catálogo o inventario de ambos. Se utilizarán, por otra parte, las fuentes y documentos pertenecientes a esas fechas pero también algunos escritos posteriores al siglo VI d.C. elaborados por lexicógrafos o por los compiladores de trabajos agrarios griegos que recogen materiales y documentos anteriores a esa fecha.

0.2. Fuentes antiguas.

Para el estudio de las vides y de los vinos en el mundo griego antiguo existen hoy varios tipos de fuentes de información, que, como dice A. Tchernia, son perfectamente complementarias y nunca excluyentes². Una de ellas es la arqueología que ha desenterrado,

² Tchernia, A., “Amphores et textes: deux exemples” en *RSAG*, pp. 31-36.

por un lado, utensilios y multitud de recipientes utilizados para el laboreo de las viñas y la producción, envejecimiento, consumo y comercio del vino. E incluso alguna instalación vinícola más o menos completa. Algunos de esos recipientes (de cerámica en su mayor parte) están, además, pintados con escenas vitivinícolas (que pueden facilitar información sobre vides y tipos de cultivo que se aplicaban o sistemas de elaboración del vino) y otros (aunque no todos) llevan el sello del lugar de procedencia facilitando con ello información sobre los lugares de producción y el comercio a que daba lugar el vino. Y, por otro, una gran cantidad de monedas con motivos vitivinícolas y el nombre de la ciudad o isla emisora. Estas monedas pueden servir de referencia de las zonas productoras de vino y de la importancia económica que su comercio llegó a representar para esas zonas al haberse encontrado en distintas partes de la cuenca mediterránea y del mar Negro. Otra fuente la constituyen la epigrafía y los papiros. Son numerosas las inscripciones existentes, recogidas y publicadas por diferentes autores, que mencionan vides y vino en general y a veces el nombre de su lugar de origen. También en los papiros que se han ido encontrando y publicando en los últimos tiempos (Papiros de Florencia, Papiro de Zenón) aparecen algunos nombres de vides y vinos griegos. Pero son, quizá, las literarias las fuentes más importantes para el conocimiento de la vid y del vino en la antigua Grecia, por lo que han sido las utilizadas de forma general y prioritaria en el presente trabajo, mientras que se ha hecho un uso muy discreto del resto de fuentes que requerirían, sin duda, un examen mucho más minucioso y detenido. En todo caso, los nombres de vides y vinos que aparecen en los catálogos y tablas comentados proceden todos de fuentes escritas (literarias, sobre todo) y no se incluyen en ellos nombres de los que solo se tiene noticia por monedas o recipientes de cerámica. Las fuentes literarias (los distintos escritores grecolatinos) podrían dividirse, por otra parte, en tres grandes grupos: fuentes literarias propiamente dichas, que son tal vez las más numerosas y las que quizá más nombres de vides y vinos faciliten; fuentes agronómicas, que proporcionan información sobre el cultivo que recibían las vides en la Antigüedad y sobre la elaboración de los vinos. Y las fuentes médicas que tal vez sean las que mejor describen las características de los vinos antiguos.

0.2.1. Fuentes literarias propiamente dichas.

Entre ellas abundan las que se refieren al vino “ya hecho”, es decir, considerado como un producto de consumo, y en consecuencia son, por lo general, las que más nombres

de vino facilitan. Historiadores, filósofos, gastrónomos, novelistas, poetas épicos, líricos y sobre todo comediógrafos, de una u otra forma, hacen múltiples referencias en sus escritos al consumo de vino, pero muy pocas a las características de este y menos aún a su elaboración o a las vides de las que se obtenía, aunque alguna es cierto que hacen. Entre estas fuentes cabría incluir la literatura simposíaca como *Quaestiones convivales* de Plutarco, *Saturnalia* de Macrobio y sobre todo la obra de Ateneo de Náucratis, *Deipnosophistae*, una obra que lo mismo podría incluirse en la literatura simposíaca que en la gastronómica, pero que resulta imprescindible para cualquiera que quiera acercarse hoy al mundo del vino en la Grecia antigua. Este erudito que dedicó buena parte de su vida a recopilar el saber de los antiguos griegos sobre los más variados temas, menciona en su obra algunas vides y un buen número de nombres de vinos, aunque a veces sin más detalles y tomados generalmente de los escritores antiguos a los que cita, muchos de ellos hoy perdidos para nosotros. También podría incluirse en este grupo de fuentes literarias griegas la obra que nos han legado los lexicógrafos antiguos que, aunque son autores un tanto tardíos y en sus “léxicos” o “vocabularios” a veces se limitan a reseñar un nombre “de vid” o “de vino” sin añadir comentario o característica alguna, nos transmiten múltiples nombres de vides y vinos. Entre ellos cabe mencionar a Julio Pólux de Náucratis (*Onomasticon*), que en el libro VI recoge sendas listas de vides y vinos y a Hesiquio de Alejandría (*Lexicon*) y Esteban de Bizancio (*Ethnica*) que añaden alguna información más. E igualmente la de los gramáticos, alguno de los cuales como Elio Herodiano, nos ha dejado una amplia obra en la que recoge varios nombres de vides y vinos. Y, aunque sean posteriores al siglo VI d.C., se utilizarán asimismo algunos léxicos bizantinos (en los que aparecen distintos nombres tanto de vides como de vinos de épocas anteriores y otra información relevante) como pueden ser el *Lexicon* y *Bibliotheca* de Focio del siglo IX d. C., el léxico *Suda* del siglo X d. C., el *Zonarae Lexicon* atribuido a J. Zonaras y ya del siglo XII d. C. o los *Commentarii ad Homeri Iliadem et Odysseam* (“Comentarios a la Iliada y la Odisea de Homero”) de Eustacio, también del siglo XII d. C., y algunos otros como el *Etymologicum Gudianum*, el *Etymologicum Parvum* o el *Etymologicum Magnum* de los siglos IX, X y XII respectivamente. Pero, para no alargar y quizá complicar en demasía el trabajo (sobre todo las tablas), se ha prescindido de algunos autores anteriores al siglo VI d. C. como los escritores netamente cristianos (Juan Crisóstomo, Gregorio Niseno, Gregorio Nacianceno, Clemente de Alejandría, Eusebio de Cesarea, etc.) y de algunos tratados y léxicos

medievales bizantinos (*Hippiatrica*, *Etymologicum Genuinum*, *Etymologicum Symeonis*, *Lexica Segueriana*, *Lexica Synonymica*, *Lexicon Vindobonense*, etc.) que, en su mayor parte, son prácticamente una repetición de los utilizados. Todos estos autores y textos citan, es cierto, algunos nombres de vides y/o vinos griegos pero sin más especificaciones y sin aportar en realidad nada nuevo a su conocimiento ni facilitar ninguna referencia que no se halle en las otras fuentes manejadas.

0.2.2. Fuentes agronómicas (*Scriptores rei rusticae*).

En este grupo estarían incluidos los textos “técnicos” sobre agricultura y/o vitivinicultura escritos por los agrónomos griegos antiguos y que serían, sin duda, las fuentes más interesantes sobre el cultivo de vides y elaboración de vino. Pero no nos ha llegado ningún tratado o “manual” griego de agricultura/viticultura ni de la época arcaica ni de la clásica ni de la helenística (de los muchos que existieron, sobre todo en esta última), teniendo que esperar hasta la época bizantina para poder encontrar hoy alguno de estos escritos “técnicos” que aborde tanto los temas del cultivo de la vid como los de la elaboración del vino. De la época arcaica griega tan solo se conserva el poema *Opera et dies* de Hesíodo, considerado el primer escritor sobre agronomía. Este poema es, en esencia, una especie de calendario agrícola que señala las estaciones del año más favorables para las distintas labores del campo y para la navegación por mar (precedido de algunos mitos como Prometeo, Pandora, Edades del hombre) y que proporciona una serie de consejos (más morales y de conducta social que técnicos) a la vez que exalta el trabajo como una forma digna de ganarse la vida. De la época clásica tenemos algo más de información. Conservamos el diálogo *Oeconomicus* de Jenofonte que en realidad trata sobre la administración interior y exterior de una hacienda (esclavos incluidos) y solo en los capítulos finales se habla en él de la agricultura, ofreciendo en ellos Jenofonte una serie de consejos sobre distintas tareas agrarias, incluidas las relativas a cultivo de árboles (y entre ellos la vid) aunque más bien estos capítulos parecen una exaltación de la vida agraria acomodada. Tenemos también alguna información sobre agricultura, aunque muy escasa, en los *Oeconomica* atribuidos a Aristóteles. Se trata, en este caso, de tres libros de contenido bastante dispar. El primero es un tratado sobre la administración de la economía familiar o de la casa y de la economía estatal o de la polis, el segundo es una recolección de casos históricos que ilustran diferentes sistemas financieros y de obtener dinero, y el tercero

es una exhortación a la armonía conyugal e indica los deberes mutuos de los esposos entre sí y para con los hijos. Y, sobre todo, conservamos las obras botánicas de Teofrasto: *Historia plantarum* y *De causis plantarum*, que proporcionan bastante información sobre la vid y sus peculiaridades, sobre los trabajos y cuidados que exigía su cultivo y sobre los terrenos más adecuados para su desarrollo y buen rendimiento. Para estas obras utiliza, además de su propia observación, fuentes anteriores que se han perdido para nosotros³ y a menudo recoge también la opinión de los viticultores griegos contemporáneos, pudiendo decirse que en conjunto es una obra más teórica que práctica. Pero ninguno de estos autores citados nos cuenta apenas nada de cómo se elaboraban los vinos que se bebían entonces ni de sus características a pesar de la información, mejor o peor, que facilitan sobre el cultivo de la vid. En el Helenismo, en cambio, sabemos que se escribieron en Grecia unos cuantos tratados sobre temas agrícolas, que, sin duda, abordarían los temas vitivinícolas. Y lo sabemos porque los citan autores latinos de temas agrarios de esta época y posteriores (cuya obra sí ha llegado hasta nuestros días) y también fuentes griegas, aunque ya de época bizantina. El escritor romano Marco T. Varrón, por ejemplo, enumera más de 50 autores griegos que escribieron sobre temas de agricultura. Algunos de ellos son en realidad compiladores de temas agrarios y otros son muy conocidos por otras facetas suyas, pero la gran mayoría deben de ser escritores de temática agrícola que escribieron tratados generales sobre tales temas. De estos últimos, casi todos ellos proceden de distintas ciudades del Asia Menor y de las islas y muy pocos de la Grecia continental, y en este caso son casi todos atenienses⁴. En los tratados que escribieron es de suponer que tratarían temas de vitivinicultura, y tal vez con más extensión que sobre el resto de materias, tal y como puede observarse también en Teofrasto o escritores latinos y griegos posteriores. Pero por desgracia, de todos estos autores y tratados enumerados por Varrón no ha sobrevivido prácticamente nada (si exceptuamos, claro está, la obra de Hesíodo, Aristóteles, Jenofonte o Teofrasto, ya comentada). Y sería muy difícil, por no decir imposible, reconstruir sus obras a partir de las escasas citas textuales que hacen de ellos los escritores agrarios de la época romana, salvo quizá el más popular de todos ellos, Demócrito, citado con frecuencia por

³ Menestor de Síbaris, Hipón de Samos o Diógenes de Apolonia, entre otros.

⁴ Entre estos agrónomos griegos que cita Varrón (*RRe* I, 1, 8-11), se encuentran, por ejemplo, Hesíodo, Demócrito de Abdera, Jenofonte, Aristóteles o Teofrasto. Y también los compiladores Casio Dionisio de Útica y Diófanes de Nicea (§ *infra*). Y prácticamente los mismos escritores griegos sobre agricultura que cita Varrón, los citan también, como fuentes, Plinio (*NH* I, 1, 8c) y Columela (*RRa* I, 1, 7-12) que recalca: *et ut agricolationem Romana civitate donemus (nam adhuc istis auctoribus Graecae gentis fuit) iam nunc...*

estos escritores y usado por los compiladores posteriores griegos y romanos de temas agrarios⁵. Pero los agrónomos griegos, casi todos ellos perdidos hoy enteramente para nosotros, fueron, no obstante, leídos y estudiados en el siglo II a. C. por Casio Dionisio de Útica quien incorporó una parte importante de sus escritos a su obra Γεωργικά/*Georgica* (“*Sobre la agricultura*”) cuyo núcleo era una traducción del manual de agricultura del cartaginés Magón (que a su vez pudo haber hecho uso de las fuentes griegas). Este tratado (o recopilación) de temas agrarios de Casio Dionisio, muy amplio y difícil de manejar, fue resumido, a su vez y en aras de la comodidad, por Diófanos de Nicea (o de Bitinia) en el siglo I a. C.⁶ y, aunque ambas obras se han perdido también para nosotros, pudieron, quizá, servir de fuente para los escritores romanos de temas agrarios y para las compilaciones posteriores que sobre estos temas hicieron tanto autores griegos como romanos. Las más conocidas de estas recopilaciones griegas son la realizada en el siglo IV d. C. por Vindanio Anatolio de Beirut con el título de Συναγωγή γεωργικῶν ἐπιτηδευμάτων (“*Sinopsis de prácticas agrícolas*”)⁷ y la que llevó a cabo en el siglo VI d. C. Casiano Baso bajo el título

⁵Existe una gran confusión sobre el nombre de Demócrito, pues no es fácil distinguir si las múltiples citas que de él se hacen, corresponden al filósofo Demócrito de Abdera que entre su vasta producción literaria escribiría, según Diógenes Laercio (*Vitae philosophorum* IX, 48, 20), una obra dedicada a la agricultura (Περὶ γεωργίας, “*Sobre la agricultura*”), o a Bolo de Mendes, quien adoptó el sobrenombre de Demócrito y que debió de escribir un manual de agricultura titulado Γεωργικά/*Georgica* (“*Sobre la agricultura*”) como atestigua Columela (*RRa* XI, 3, 2). Este Bolo de Mendes o Bolo Mendésio o Pseudo Demócrito fue un escritor griego del siglo III-II a. C., nacido en Egipto y considerado como uno de los iniciadores de la alquimia. Durante la Antigüedad sus tratados Γεωργικά (“*Sobre la agricultura*”) y Χειρόκμητα (“*Trabajos manuales*”) circulaban bajo el nombre de Demócrito (Plinio, *NH* XXIV, 160), aunque ya Columela (*RRa* VII, 5, 17) señalaba que el segundo no correspondía a Demócrito sino a “Bolo Mendésio”. Pero el propio Columela en dos de las muchas citas que hace de Demócrito (*RRa* XI, 3, 2 y 64), dice que este había escrito una obra titulada *Georgicon* (“*Sobre la agricultura*”) y otra que tenía por título περὶ ἀντιπαθῶν (“*Sobre las incompatibilidades*”) sin atribuírselas a Bolo Mendésio como en el caso anterior, dejando así abierta la puerta de que las citas que él hace de Demócrito puedan corresponder al de Abdera o al de Mendes. La *Suda*, por otra parte (β 481-482), menciona dos Bolos, uno filósofo (Bolo Demócrito), y otro pitagórico (Bolo Mendésio), pero hoy se tiende a pensar que ambos son la misma persona, Bolo de Mendes. El siglo pasado, en cualquier caso, Max Wellmann recopiló las citas sobre agricultura que de “Demócrito” han hecho los autores antiguos de temas agrarios, y se las atribuyó con mucha convicción, no al filósofo de Abdera sino al egipcio Bolo Mendésio (cf. Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 1309-1310).

⁶Según Varrón (*RRe* I, 1, 10-11) la obra de Magón, escrita en púnico abarcaba 28 libros y Casio Dionisio de Útica, la tradujo al griego en 20 libros. Posteriormente a estos 20 libros añadió muchos extractos de otros diversos autores griegos de temas agrarios y resumió los de Magón en ocho libros. Y, algún tiempo después, Diófanos de Nicea resumió, a su vez, la obra de Casio Dionisio en seis libros y la hizo así más manejable. Pero los resúmenes de la obra de Dionisio de Útica no terminaron ahí y, según la *Suda* (π 2165), Polión (Πολίων) de Trales, que vivió y enseñó en Roma en tiempos de Pompeyo el Grande, resumió, a su vez, la obra de Diófanos en dos libros. Por otra parte, Columela (*RRa*, I, 1, 10 y 13) recoge también la información que nos transmite Varrón y, tras calificar a Magón como “padre de la ciencia agraria”, añade que el senado romano mandó traducir al latín los 28 volúmenes de la obra de Magón, información que asimismo puede leerse en Plinio (*NH* XVIII, 22-23).

⁷Esta obra de Vindanio Anatolio de Beirut (hoy perdida para nosotros) era una recopilación de textos de temas agrarios de diversos autores. De ella tenemos noticia por Focio (*Bibliotheca*, 163), quien la considera

de Περὶ γεωργίας ἐκλογαί (“*Extractos de agricultura*”) y conocida hoy como *Geoponica* en la versión bizantina del siglo X d.C. que es la que se conserva⁸. Esta obra, concebida como un “vademécum” de prácticas agrarias, bastante tardía y muy influida ya por los agrónomos romanos, es en realidad una recopilación o compendio de extractos y fragmentos de los más diversos autores griegos anteriores (del Helenismo y de la época del Imperio Romano), de alguno latino e incluso del persa Zoroastro. Pero es prácticamente el único “tratado” escrito en griego sobre temas agrícolas de la antigua Grecia del que disponemos hoy, y el único, por lo tanto, que nos facilita datos, a la vez, sobre el cultivo de la vid y sobre la elaboración del vino en aquellos tiempos, aunque no está exento, es cierto, de prácticas y elementos “mágicos”. No obstante, Casiano Baso utilizó posiblemente, como fuentes principales para esta compilación, la *Sinopsis* de Vindanio Anatolio y los Γεωργικά (“*Sobre la agricultura*”) de Dídimo de Alejandría, y es posible que algunos de los otros muchos autores que cita en el texto no los conociera de primera mano sino a través de estas dos fuentes⁹.

Las fuentes agronómicas romanas que se conservan se nos hacen, pues, imprescindibles a la hora de iniciar cualquier estudio de carácter “técnico” sobre el vino en la antigüedad griega (cultivo de la vid, producción y elaboración del vino, etc.). Entre estos autores romanos cabe destacar a Marco Porcio Catón (*De agri cultura*), el primer tratadista romano de estos temas y que en la práctica traduce al cartaginés Magón, a Marco Terencio

de gran valor para el conocimiento de la agricultura y cuenta que fue redactada reuniendo la información procedente de distintos autores griegos (entre ellos Demócrito y Diófanes), aunque previene a los lectores cristianos sobre ciertas prácticas “prodigiosas” recogidas en ella y que podían ser perjudiciales para ellos.

⁸ Sobre el autor de esta recopilación de textos agrarios ha existido (y existe) cierta confusión. Como más probable parece que el autor real debió de ser Casiano Baso Escolástico que vivió en el siglo VI d. C. De hecho la edición actual más completa de esta obra, la de H. Beckh del año 1895, lleva el título de *Geoponica, sive Cassiani Bassi Scholastici De re rustica eclogae* (“*Geopónica o extractos de agricultura de Casiano Baso Escolástico*”). Pero, como indican los traductores españoles (pp. 12 y 22), la obra de Casiano Baso (*Eclogae*, “Extractos”) parece ser que se reinterpreto en algún momento entre los siglos VII y X d. C. hasta el extremo de que un editor (o compilador) anónimo hizo una edición de ella en el siglo X sustituyendo la dedicatoria de Baso a su hijo por un prefacio de alabanza al emperador Constantino VII (912-957 d. C.), como si la obra hubiese sido especialmente preparada para él. Sin embargo se mantiene, en esta edición del siglo X, el encabezamiento de los libros VII, VIII y IX que empieza con “Este es, queridísimo hijo Baso, el contenido de este libro (VII/VIII/IX) sobre los extractos de agricultura (τῶν περὶ γεωργίας ἐκλογῶν)”. Y los capítulos 6 y 36 del libro V están “extractados” de Casiano. El problema hoy reside en saber si las *Eclogae* de Casiano Baso fueron editadas completas en esta ocasión (salvo el prefacio), como si de la reedición de una obra anterior se tratara, o si fueron sometidas a diversas alteraciones y modificaciones cuyo alcance hoy desconoceríamos. Pero de hecho, la obra que se nos ha conservado es la editada en el siglo X y ya con el título de *Geoponica*, con el que se rebautizaron las *Eclogae* de Baso, y con el prefacio dirigido al emperador bizantino por el anónimo compilador o plagario que llevó a cabo la edición.

⁹ En *Geoponica* aparecen mencionados muchos autores griegos y entre ellos están prácticamente todos los que cita Focio (véase nota 7) como componentes de la *Sinopsis* de Vindanio Anatolio. La obra de Dídimo de Alejandría (asimismo perdida para nosotros) la conocemos a través de la *Suda* (δ 876), pero no sabemos si se trataría también de una recopilación de fragmentos de otros autores o de una obra personal.

Varrón (*Res rusticae*), un prolífico escritor que dedicó tres libros a un tratado de agricultura basado en parte también en el púnico Magón, a Lucio Junio Columela (*Res rustica* y *De arboribus*), quizá el más técnico de todos ellos, y a Rutilio Emiliano Paladio (*Opus agriculturae*), el último compilador romano de temas agrarios, que sigue muy de cerca a Columela y que por las muchas referencias que hace a “los griegos” (*Graeci iubent*) y por las varias coincidencias que tiene su obra con los *Geoponica* que conservamos, posiblemente se sirvió de la compilación de Vindanio Anatolio. Estos escritores dedican en su obra un amplio espacio a los temas vitivinícolas y, si no hicieron un uso directo de los muchos escritores griegos que citan al comienzo de sus obras, salvo quizá con algunas excepciones, es posible que sí utilizaran la obra de Casio Dionisio o el resumen hecho por Diófanos de Nicea. Y, desde luego, incluyen en sus tratados agrícolas varias referencias a vides y vinos griegos. Al lado de estos autores latinos de tratados agrícolas cabría citar a Plinio el Viejo (*Naturalis historia*), un enciclopedista que dedica algunos libros de su obra a la agricultura, vitivinicultura y botánica, y que, por las muchas referencias que hace a “los griegos” y por el número de escritores griegos que cita al comienzo de su obra, debió de utilizar con profusión las fuentes griegas a su alcance. Y es, sin duda, el autor latino que más vides y vinos griegos menciona. También cabría citar al poeta Virgilio que dedica el libro segundo de sus *Georgica* a la vid y el olivo donde recoge algunas referencias a vides y vinos griegos. Y, asimismo, a Isidoro de Sevilla (*Etymologiae*) que menciona varios nombres de vides griegas en su etimología XVII dedicada a la agricultura. Por todo ello, los libros latinos sobre agricultura bien pueden considerarse, en muchos aspectos, como una continuación de la literatura rústica griega y, en consecuencia, pueden ser utilizados como una fuente literaria griega más. Por otra parte, las técnicas agrícolas en la Antigüedad (y prácticamente hasta el siglo pasado) evolucionaban a ritmo muy lento por lo que es posible que muchas de las técnicas vitivinícolas conocidas y descritas por los escritores romanos fueran conocidas y aplicadas ya por los griegos unos cuantos siglos antes y que el sistema de vitivinicultura empleado por aquellos fuera creado en lo esencial por los cosechadores de vino de la Grecia clásica y adoptado en época romana con cambios e innovaciones parciales y puntuales. En todo caso y, como dice Plinio, “en la preparación del vino los griegos fijaron sus particulares preceptos y los convirtieron en un arte”¹⁰.

¹⁰ Plinio, *NH* XIV, 120; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 1309-1315; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 14-20.

0.2.3. Fuentes médicas.

Quizá las fuentes médicas escritas que conservamos (fuentes griegas) sean la única forma de conocer de primera mano algo sobre las características del vino griego en la Antigüedad. Son ciertamente los médicos del *Corpus Hippocraticum* (que hicieron un amplio uso del vino en medicina), Dioscórides, Areteo, Galeno y otros médicos posteriores como Oribasio, Aecio, Pablo de Egina o Alejandro de Trales los que describen con más detalle algunas características y cualidades de los vinos “ordinarios o de mesa” que ellos recetaban a sus pacientes, aparte de facilitarnos (sobre todo Dioscórides) la forma de elaboración de muchos de los llamados “vinos preparados”, la gran mayoría de ellos de uso casi exclusivamente médico. Suelen emplear para ello un nutrido grupo de adjetivos referidos al vino (el griego desarrolló un amplio vocabulario en torno a esta bebida), y algunas de sus descripciones, sobre todo las debidas a Dioscórides o Galeno, son, tal vez, las más precisas que conservamos. Se conservan también algunos fragmentos de la obra de otros médicos como Diocles de Caristo, Mnesiteo de Atenas, Arquígenes, Asclepiades (que recibió el sobrenombre de οἰνοδότης, “dador de vino”), Caríxenes o Rufo de Éfeso que también hicieron un uso importante del vino en medicina. Muchos de estos fragmentos se hallan recogidos en la obra de otros médicos como Galeno, Oribasio o Aecio que, además, a veces también los comentan. Y médicos como Dioscórides o Galeno, cuya obra se conserva en su mayor parte, son ampliamente citados y copiados por médicos posteriores, por lo que en las tablas de vinos y autores, por pura simplicidad, podrían no aparecer todas estas citas. Junto a los médicos podría incluirse también, quizá, a Teofrasto que facilita cierta información sobre algunos usos farmacológicos del vino y los *Problemata* atribuidos a Aristóteles donde se plantean diversas cuestiones relacionadas con la ingesta de vino y la embriaguez aunque sin considerar el aspecto dietético o terapéutico del vino¹¹.

0.3. Fuentes modernas.

Sobre el vino, cuya historia se imbrica posiblemente como la de ningún otro producto con la de la humanidad desde muy antiguo, se ha escrito mucho en todas las épocas y más aún en la presente en la que abundan escritos de todo género en cualquiera de los aspectos relacionados con él (vid, vinificación, tipos y características, consumo y usos diversos, efectos), incluida la historia. Los tratados generales de “historia del vino” (casi

¹¹ Teofrasto, *Historia Plantarum*, libro IX; Aristóteles, *Problemata*, sección III (871a 1-876a 30).

una especialidad ya por la cantidad de trabajos existentes) suelen empezar en los nebulosos comienzos de la vitivinicultura desenterrados por la arqueología o bien lo hacen a partir de los testimonios que aportan las fuentes clásicas egipcias o grecolatinas. Todos los historiadores actuales del vino dedican, de una u otra forma, unas cuantas páginas al cultivo de la vid (y sus variedades más notorias) y a la elaboración, consumo e importancia ritual, social y económica que tuvo el vino en las antiguas civilizaciones (Egipto, Grecia, Roma o las del Próximo Oriente) y en las cortes reales e instituciones monacales de la Edad Media hasta llegar a la eclosión de la multitud de países productores y consumidores de vino en el mundo actual. De esta abundante bibliografía historicista únicamente se han utilizado algunas de las obras¹². Existen también historias del vino centradas en la Antigüedad en general (o que hacen un especial hincapié en algún territorio concreto) y que por lo tanto dedican mucho más espacio a lo que el vino representó en el mundo antiguo (Roma sobre todo) abarcando todos los aspectos relacionados con él, desde su producción (lugares y nombres) hasta su conservación y consumo¹³. Han aparecido asimismo modernos estudios arqueológicos que indagan en los orígenes del cultivo de la vid y de la elaboración de vino e intentan datar dónde y cuándo empezó el hombre a cultivar vides y a elaborar y beber vino. E igualmente existen diversos trabajos arqueológicos centrados de forma específica

¹² Entre las muchas historias generales del vino se encuentran, por ejemplo, la de H. Johnson (*Historia del vino*) que arranca en la prehistoria para terminar en el momento actual; la de H. W. Allen (*A History of Wine. Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*), publicada ya hace varios años, pero que partiendo de los tiempos de Homero dedica la mitad del espacio a los vinos de la antigua Grecia y de Roma; la de E. Hyams (*Dionysus: A social History of the Wine Vine*) que estudia la expansión de la vid y el vino por el planeta y su interrelación con las distintas culturas y sociedades; la de T. Unwin (*El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*) que presenta un enfoque más comercial y de geografía histórica; la de R. Phillips (*A Short History of Wine*), que ofrece un breve repaso de lo que ha sido el mundo del vino desde sus inicios hasta nuestros días. Puede mencionarse también en este grupo la muy completa enciclopedia o diccionario alfabético de términos vitivinícolas, vides, vinos y zonas de producción de vino en el mundo (antiguo y moderno) de J. Robinson (*The Oxford Companion to Wine*) o la de Ediciones Orbis (*El vino: Enología, viticultura y cata*) que es un volumen colectivo o el Atlas mundial sobre el vino (*El vino: Atlas mundial*) que han publicado J. Robinson y H. Johnson.

¹³ Entre estas obras cabría destacar, por ejemplo, la de C. Seltman (*Wine in the Ancient World*) que dedica un capítulo a los orígenes del vino y el resto de la obra está prácticamente dedicada al vino en Grecia y Roma con cierta atención a las vasijas y monedas, la de R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*) que estudia tanto las vides y explotaciones vitícolas de la Antigüedad como los vinos y los métodos de vinificación que se utilizaban, así como su comercio y las zonas donde se producían. El libro de M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*) que, aunque está centrado en los vinos de la Grecia actual clasificados por regiones vitícolas, tiene sugerentes comentarios sobre los vinos griegos de la Antigüedad. El de A. Tchernia y J.P. Brun, *Le vin romaine antique*, sobre el vino en la Roma clásica. El de M. L. Mangado Alonso (*El vino de los faraones*) que se centra en el estudio del vino en el antiguo Egipto, pero que tiene referencias válidas para todo el ámbito del Mediterráneo. La obra de M. Becerril (*Los Orígenes del vino. Historia y leyenda*), una pequeña historia de los orígenes del vino y del vino en la Antigüedad o la de P. Plasencia (*El vino en los clásicos de Grecia y Roma*, Ediciones El Almendro, Córdoba, 2013), una pequeña colección de textos de los clásicos grecolatinos, poetas, médicos o agrónomos, sobre el vino.

en el mundo clásico grecorromano¹⁴. Para el estudio de las vides que se cultivaron en la antigua Grecia (y sus formas de reproducción y cultivo) se han tenido en cuenta la obra de R. Billiard, ya citada, que relaciona muchos nombres de vides (sobre todo romanas) y algunas de sus características (páginas 310-317), y algunos artículos más concretos como los de J. André (un referente ya clásico en el tema) o M. J. García Soler¹⁵. Y para la elaboración del vino y el estudio de los vinos griegos antiguos (los vinos comunes o “de mesa”), aparte de la obra de R. Billiard y de las historias generales del vino (o de las más centradas en la Antigüedad) se han utilizado los comentarios que J. André hace en su traducción del libro XIV de la *Historia natural* de Plinio, el *Bulletin de Correspondence Hellénique* (suplemento XIII), ya mencionado, y algunos artículos específicos como los de A. Dalby o M. J. García Soler¹⁶. Y sobre los variados usos que se le daban al vino en la antigua Grecia, quizá el más conocido y el que más bibliografía haya generado sea el de su consumo en los banquetes-simposios privados, tema sobre el que hoy existen muchas referencias, de las que únicamente hemos utilizado algunas¹⁷. Uno de los usos, y no el

¹⁴ En el aspecto arqueológico destaca el volumen colectivo editado por P. McGovern, S. Fleming y S. Katz (*The Origins and Ancient History of Wine*) que recoge estudios sobre la domesticación de la vid y los inicios de la vinicultura en distintas áreas del Próximo Oriente, Egipto, el mundo grecorromano o el norte de África, o el más reciente del propio P. McGovern (*Ancient Wine: the Search for the Origins of Viniculture*) que dedica un amplio capítulo a las similitudes entre la aparición y evolución de las distintas lenguas habladas a partir del proto-Indoeuropeo y lo que él llama la “hipótesis noética” de expansión del cultivo de la vid desde el núcleo armenio considerado como originario. En el ámbito grecorromano cabría destacar el amplio volumen del *Bulletin de Correspondence Hellénique* (suplemento XIII), titulado *Recherches sur les amphores grecques* y editado por L'École Française d'Athènes, París, 1986, que está dedicado íntegramente al estudio de las ánforas grecorromanas desenterradas por la arqueología (aunque sin olvidarse de las fuentes escritas). O la colección de 18 libritos (*booklets*), titulada *Excavations of the Athenian Agora Picture Books* y editada por la American Schools of Classical Studies at Athens, que recoge los hallazgos de las excavaciones realizadas en el Ágora de Atenas entre 1951 y 1979.

¹⁵ André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, un estudio filológico de nombres de vides en la Antigüedad que trata de esclarecer, según su autor, tan solo los nombres y nunca las plantas que ellos designaban y en el que las vides aparecen agrupadas según distintos criterios; García Soler, M. J., “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, una amplia relación de vides griegas y sus respectivas características, agrupadas también según distintos criterios.

¹⁶ Dalby, A., “Topikos oinos: the Named Wines of Old Comedy” en *TROA*, pp. 397-406 (los vinos mencionados en la comedia antigua y con preferencia los que tienen un nombre relacionado con su lugar de origen); García Soler, M. J., *El arte de comer en la antigua Grecia*, pp. 283-316; “El vino en la antigua Grecia. Formas de elaboración y consumo” y “Algunos nombres de vinos en griego antiguo” (una relación de 10 vinos griegos antiguos, unos más conocidos que otros, y cuyo nombre no tiene relación alguna con su lugar de origen); Empereur, J. y Garlan, Y. (eds.) “Production et commerce du vin et amphores de Thasos, Mer Noir, et autres centres” en *RSAG*, pp. 145-675. En la obra de R. Billiard *La vigne dans l'Antiquité* pp. 45-92 se relacionan también algunos vinos antiguos (de distintas zonas aunque sobre todo grecorromanos) y las fuentes principales que los citan. Y una lista de vinos griegos junto con los escritores antiguos que los mencionan puede verse en el artículo “Athenaeus on Greek Wine” de R. Brock y H. Wirtjes, en *AHWD*, pp. 464-465, pero limitada a los vinos y autores que aparecen en la obra de Ateneo.

¹⁷ Entre ellas, *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VIIe au IVe siècle avant J. C.*, de J. M. Dentzer que estudia las relaciones entre el banquete oriental y el griego en sus distintos

menos importante, que se daban al vino en la Antigüedad era como medicamento, utilizado con profusión por los médicos griegos de cualquier época. En este caso y, en general, la relación entre el vino y la medicina, como decía J. Jouanna en un artículo publicado en 1996 en la *Revue d'Etudes Grecques*, “a pesar de la abundancia del sujeto no se ha hecho aún una síntesis consagrada al estudio del vino en la medicina griega, mientras que existen diversidad de ellos sobre otros aspectos relacionados con el vino como son los banquetes o la vida religiosa”¹⁸. Posteriormente, en 2002, el propio J. Jouanna y L. Villard han llevado a cabo esa síntesis que el primero echaba en falta y han editado un libro colectivo sobre el vino y la medicina en la Grecia antigua que recoge diversos aspectos relacionados con el vino y la salud y desde distintos puntos de vista (social, médico, filosófico) en la antigua Grecia¹⁹. Sobre el uso cultural del vino en festividades y ceremonias religiosas, sacrificios rituales y contextos funerarios se han utilizado las obras de P. Schmitt Pantel y el volumen colectivo editado por C. Grottanelli y N. F. Parise²⁰. Y finalmente, en el plano económico se han consultado, sobre todo, la ya mencionada obra de R. Billiard y el monumental estudio sobre el mundo helenístico escrito por M. Rostovtzeff, entre otros escritos²¹. Todas estas obras, por otra parte, cuentan, además, con una abundantísima bibliografía específica.

aspectos (escenario, comensales, mobiliario, enseres, vajilla, comida y bebida...) a través de las representaciones artísticas que han llegado hasta nosotros en distintos soportes como la cerámica (corintia y ática) o la piedra (relieves, frisos, frontones, estelas funerarias, monumentos a héroes y dioses en los que estos aparecen participando en un banquete...), pero también de fuentes escritas; *Symptica: A Symposium on the Symposium*, editado por O. Murray, que es un volumen colectivo que recoge diferentes aspectos relacionados con los banquetes-simposios, espacio, mobiliario y pederastia incluidos. *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, de F. Lissarague que, en esencia, es un conjunto de comentarios de las muchas imágenes que adornan los vasos de cerámica atenienses de los siglos VI-V a. C. (y de los propios vasos) empleados sobre todo en los simposios. Y algunos trabajos del volumen colectivo *In vino veritas*, editado por O. Murray y M. Tecusan, que se citan oportunamente.

¹⁸ Jouanna, J., “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *REG* 109 (1996, 2), p. 413.

¹⁹ Jouanna, J. y Villard, L., *Vin et Santé en Grèce ancienne*. Una referencia en el tema es el libro de R. Joly *Le niveau de la science hippocratique* y merecen ser consultados los artículos de M. López Salvá “Fármacos de mujeres” en *Arenal*, Universidad de Granada, Vol. 7, nº 2, julio-diciembre 2000, pp. 301-321 donde, entre otras cosas, estudia el uso del vino en los tratados ginecológicos hipocráticos, y “Efectos patológicos del vino en el *Corpus Hippocraticum*” en A. Thivel y A. Zucker (eds), *Le normal et le pathologique dans la Collection Hippocratique* (Actes du X Colloque International hippocratique), Niza, 2002, pp. 523-537.

²⁰ Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, que se fija primordialmente en los banquetes públicos (incluidos los sacrificios religiosos) sufragados por las autoridades o por algún benefactor y a los que podía acudir una gran mayoría de ciudadanos; Grottanelli, C. y Parise, N.F. *Sacrificio e società nel mondo antico*, centrado en el mundo de los sacrificios religiosos en el mundo antiguo.

²¹ Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*. También se han tenido en cuenta la obra de A. Burford, *Land and Labor in the Greek World* que indaga en las formas de propiedad y extensión de las explotaciones agrarias y su laboreo, el libro colectivo editado por B. Wells, *Agriculture in Ancient Greece* que toca distintos aspectos de la agricultura griega antigua incluida la viticultura, el volumen, también colectivo, *El mundo rural en la Grecia antigua*, editado por J. Gallego y la obra de M. I. Finley, *La Grecia antigua. Economía y sociedad*, que se fija, sobre todo, en la mano de obra agraria.

1. Introducción: La vid y el lugar de origen del vino.

La vid pertenece a una amplia familia de plantas leñosas y trepadoras (las vitáceas) de la que se conocen unos catorce-dieciseis géneros. De ellos la vid se encuadra en el género *vitis* del que, a su vez, se conocen varias especies en el mundo. Tiene una gran antigüedad sobre la superficie de la tierra y mucha facilidad para hibridarse y para mutar bajo distintas condiciones climáticas²².

1.1. La vid silvestre y la vid cultivada.

De todas las especies de vid conocidas en el mundo, en Europa prácticamente solo se cría la *Vitis vinifera* L., la οινόφορος ἄμπελος (“portadora de vino”) de Dioscórides, perteneciente a las especies euroasiáticas y de la que, a su vez, se distinguen dos subespecies: la *Vitis vinifera* L., subespecie *sylvestris*, (vid silvestre), que crece de forma espontánea en el campo, y la *Vitis vinifera* L., subespecie *vinifera* o sativa (y también *Vitis vinifera* a secas), que es la vid que se cultiva y que crece cuidada y atendida por el hombre. Las plantas de ambas especies no son muy diferentes en sí mismas²³ y la mayor diferencia entre ellas radicaría, al decir de Hipón de Samos, en que “la planta reciba o no los cuidados pertinentes” considerándola silvestre si no recibe ningún cuidado por parte del hombre y cultivada si lo recibe²⁴. El hábitat primitivo de la vid vinífera silvestre, debió de ser una extensa zona templada que comprendería todo el entorno del Mediterráneo, desde el Atlántico al mar Caspio y los montes Zagros y desde el Cáucaso hasta el norte de África y golfo Pérsico, aunque hoy apenas si se conserva ya en algunas áreas montañosas y húmedas de esa zona²⁵. En esta amplia franja euroasiática crecería la vid silvestre,

²² Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 93-94; 351 y 756. T. Unwin (*El vino y la viña*, pp. 61-63) menciona más de cincuenta especies del género *vitis* entre las euroasiáticas y las norteamericanas. Cf., asimismo, Olmo, H. P., “The Origin and Domestication of the *Vinifera* Grape” en *OAHW*, pp. 31-32; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 13; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, pp. 16-18; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 21-26.

²³ De hecho, los antiguos las veían muy próximas (excepto en la calidad del fruto, § *infra* y notas 31-32) y les atribuían propiedades médicas similares. Cf. Dioscórides, *MM* IV, 181; V, 1 y 2; Galeno, *SMTF* XI, 826, 8; Plinio, *NH* XXIII, 3-6 y 8-9. Incluso hoy, dice P. McGovern (*Ancient Wine*, p. 20) no es fácil distinguirlas. Cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 499-500; 749 y 767.

²⁴ Hipón de Samos (en Teofrasto, *HP* I, 3, 5). No obstante, Teofrasto (*HP* III, 2, 2) matiza esta idea de Hipón en el sentido de que “árbol silvestre es aquel que no es susceptible de cultivo o de domesticidad como ocurre con los animales”, es decir, la diferencia entre una planta cultivada y una silvestre radicaría, según Teofrasto, en que la planta se deje o no cultivar por el hombre. Virgilio (*Georgica* II, 426-453) y Columela (*De Arboribus* I, 1; *RRa* III, 1, 2), en cambio, parecen compartir la idea de Hipón y distinguen las plantas que se crían espontáneamente y las que requieren cuidado del hombre para desarrollarse de forma adecuada, “siendo las primeras más aptas para producir madera y las segundas para dar frutos”.

²⁵ Zohary, D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, pp. 24-25. Johnson, H., *Historia del vino*, pp. 14-15; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 7, 11 y 14.

normalmente encaramada a los árboles, y se extendería con cierta facilidad por ella, pero debido a la extensión de su hábitat, las variaciones del terreno, de la pluviosidad y del clima (a las que la planta puede adaptarse sin demasiada dificultad) influirían en sus características y la convertirían en “diferente” en los distintos lugares donde crecía dando lugar a distintas variedades²⁶. Las primeras cepas de vid silvestre serían, con cierta probabilidad, dioicas²⁷, pero con el tiempo aparecerían cepas hermafroditas. Su fruto, en cualquier caso, son las uvas que pueden consumirse como fruta fresca y este sería seguramente el primer aprovechamiento que debió de hacer el hombre de esta planta²⁸. Y, tal vez, lo que le indujo a intentar cultivarla y domesticarla, algo que se produjo en algún momento y lugar o quizá en varios lugares y tiempos distintos dentro del extenso hábitat donde la vid crecía y se desarrollaba (§ 1.2). Este proceso de “domesticación” de la vid silvestre tendría lugar una vez producida la sedentarización del hombre y su dedicación a la agricultura, que en un principio debió de ser esencialmente cerealista frente al cultivo frutícola, más difícil y costoso, que aparecería algún tiempo después²⁹. La vid debió de ser, no obstante, uno de los primeros frutales, o tal vez el primero, en ser cultivado pues sus frutos, aun agrestes, resultan atractivos para el hombre y, además, sus sarmientos arraigan con facilidad e, incluso, de forma espontánea, lo que induciría seguramente a reproducirla mediante esquejes. Y los efectos de la poda (quizá no intencionada en un principio, § 2.2.6) en la cantidad y calidad de los frutos, tampoco pasarían inadvertidos a los primeros hombres sedentarizados. Todo ello influiría, sin duda, en el deseo de domesticar la vid, tarea que empezaría posiblemente al seleccionar aquellos las variedades

²⁶ M. A. Negrul (citado tanto por P. McGovern, *Ancient Wine*, p. 20, como por T. Unwin, *El vino y la viña*, pp. 62-64 y H. P. Olmo, “The Origin and Domestication of the *vinifera* Grape” en *OAHW*, pp. 34-36), basándose en las características morfológicas y biológicas de las vides halladas en diferentes hábitats ecológicos, ha establecido tres grandes grupos de *Vitis vinifera sylvestris*: la *orientalis*, encontrada en el Cáucaso, la *pontica*, en los alrededores del mar Negro y la *occidentalis*, hallada en las zonas más occidentales de Europa.

²⁷ “Con flores de cada sexo en pies separados” (*DRAE*). Lo mismo que otros muchos árboles. “Hay plantas silvestres y cultivadas dentro de la misma especie, aunque las silvestres son casi todas innominadas. En las silvestres la única diferencia consiste en que son o machos o hembras (siendo estas las que dan fruto), mientras que en las cultivadas se advierten más características” (Teofrasto, *HP* I, 14, 3-4 y III, 8, 1). Cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 11-13; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 62-63.

²⁸ Zohary, D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, p. 26. En este sentido, se han encontrado pepitas de vid silvestre datadas en torno al 12.000-11.000 a.C. a lo largo del río Éufrates, aunque las más antiguas (de hacia 18.000 a.C) se han encontrado en Ohalo (Israel) junto a restos de otras frutas (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 78 y 212).

²⁹ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 29-33. No obstante, H.P. Olmo (“The Origin and Domestication of the *vinifera* Grape” en *OAHW*, p. 38), en contra de la opinión habitual, afirma que el hecho de que la vid dé frutos perfectamente comestibles en estado silvestre, pudo hacer preceder el cultivo de la vid al del cereal.

silvestres (y con mucha probabilidad hermafroditas) que ofrecían más y mejor fruto y cultivarlas y reproducirlas, con lo que se propiciaría la aparición de variedades domésticas (sativas). Pero esta labor pudo durar bastante tiempo y ser obra de varias generaciones como dice P. McGovern³⁰. En todo caso y aunque ambas conviviesen en el mismo hábitat, la planta cultivada no tardaría en adquirir algunos rasgos que la diferenciarían de la vid silvestre (hoy se sabe incluso que los frutos de ambas son genéticamente diferentes³¹) y que resultarían muy ventajosos para el hombre. En primer lugar y sobre todo, las uvas de la vid cultivada son más grandes, jugosas y de mejor calidad y sabor (más dulces y menos ácidas) que las de la vid silvestre cuya uva es más pequeña y astringente aunque quizá el número de racimos de la vid cultivada sea inferior³². Pero, además, y quizá como consecuencia de la selección inicial, la vid cultivada es hermafrodita y por lo tanto capaz de dar frutos sin necesidad de polinización externa. Y para su reproducción puede prescindirse de las semillas, que es la forma más común de reproducción entre las especies silvestres (y que entre las cultivadas origina plantas que dan fruto de inferior tamaño y calidad), y optar por una propagación mediante esquejes o injertos, algo mucho más fácil, cómodo y eficaz (§ 2.2.2), pero “resultado ya de la industria humana o tal vez del arte” en palabras de Teofrasto³³. El cultivo de la vid, por otra parte, resultaría atractivo para el hombre frente al de otros árboles frutales primitivos pues, aparte de producir mejor fruto que la silvestre, la vid cultivada tiene un periodo improductivo más corto que el de la generalidad de árboles frutales y no tarda mucho tiempo (en torno a los cinco años) en dar fruto abundante³⁴. Y por otro lado, la vid cultivada se adapta con facilidad y eficacia a una gran variedad de climas y terrenos lo que, sin duda, ha favorecido la propagación y extensión de su cultivo. Aunque esta facilidad de adaptación hace que sea muy propensa a

³⁰ McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 13; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 15; Singleton V. L., “An Enologist’s Commentary on Ancient Wines” en *OAHW*, pp. 73-74; Unwin, T., *El vino y la viña*, p. 64.

³¹ De hecho, en la diferencia entre las pepitas de las uvas de ambas vides (analizadas con las modernas técnicas del ADN) se basa la arqueología moderna para datar el comienzo del cultivo de la vid en las distintas zonas (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 25-30; Renfrew, J.M. “Palaeoethnobotanical Finds of *Vitis* from Greece”, en *OAHW*, pp. 259-60).

³² En general, podría decirse que los árboles silvestres producen más fruto, pero de peor calidad, que los cultivados (Teofrasto, *HP* I, 4, 1; *CP* I, 15, 3). Cf. Dioscórides, *MM* IV, 181; V, 2; Plinio, *NH* XXIII, 10-12; XIV, 99; Galeno, *SMTF* XI, 826. Y también § 5.3.1. *Agriostaphylites*. Cf., asimismo, Olmo, H. P., “The Origin and Domestication of the *Vinifera* Grape” en *OAHW*, pp. 32-34; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 12; Zohary, D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, pp. 26-27.

³³ Teofrasto, *HP* II, 1, 1; 2, 4-6; Brun, J. P., *Le vin et l’huile*, pp. 25-27.

³⁴ Columela, *RRa* IV 21, 1-2. “En realidad hay muy pocas plantas que se desarrollen y germinen con mayor rapidez que la vid, que lo hace a partir de sarmientos” (Teofrasto, *HP* II, 1, 3).

mutar y que, al trasladarla a una región distinta de la de origen, pueda llegar a veces a hacerse irreconocible, lo que dificulta la posibilidad de seguir su evolución en los distintos lugares donde arraiga y propicia que las variedades de vid se multipliquen de forma considerable ayudadas sin duda, al menos recientemente, por la intervención del hombre³⁵. Y, además de todo ello, el hombre descubrió, a partir de un determinado momento, que el zumo de la uva podía convertirse en vino (con todo lo que ello significa), lo que aún haría más atractivo para los humanos el cultivo de esta planta.

1.2. Momento y lugar de origen de la viticultura y del vino.

No conocemos con precisión ni el momento ni el lugar en que se produjo la domesticación de la vid y se elaboró vino de sus uvas por primera vez. No obstante, la aparición del vino entre los humanos pudo darse ya en el Paleolítico y debió de ser, con toda probabilidad, accidental y anterior al cultivo de la vid. Tal vez al producirse zumo de uvas silvestres apiladas (que habían sido recogidas para comerlas como fruta fresca) y fermentar de forma espontánea con posterioridad, algo relativamente fácil de producirse en las zonas templadas por las que se extendía la vid silvestre³⁶. Es en esas zonas y más en concreto en la que se extiende desde el mar Negro hasta el noreste de África (Egipto), lo que ha dado en llamarse “la media luna fértil”, donde algunas leyendas antiguas han

³⁵ Columela, *RRa* III, 2, 30; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 16. M. Becerril (*Los orígenes del vino. Historia y leyenda*, p. 47) aventura una cifra de más de ocho mil variedades distintas en nuestros días, P. McGovern (*Ancient Wine*, pp. 12-13) estima que son al menos 10.000, si bien mucha de esta diversidad, dice, es muy reciente y en parte se debe a la acción humana. Y T. Unwin (*El vino y la viña*, p. 61), recogiendo una opinión de otros autores, habla de que existen unas “24.000 variedades de vid, de las que probablemente solo alrededor de 5000 son variedades claramente diferenciadas, y de estas se emplean tan solo unas 150 de forma generalizada”. H. Johnson y J. Robinson (*El vino: Atlas mundial*, pp. 20-23) sugieren que las variedades de vid realmente significativas y prestigiosas en nuestros días, las que ellos llaman “internacionales” y que están extendidas y se cultivan en gran parte del mundo, son muy pocas (solo nueve, dicen, cuatro tintas y cinco blancas). Al lado de estas variedades mencionan otras 16 a las que denominan “regionales” que están menos extendidas, pero que también son significativas y prestigiosas allí donde se cultivan. Cf., asimismo, Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 42-67 y 75-84; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 745-747; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, pp. 23-26.

³⁶ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 8-11. Es posible también, por otra parte, que el cultivo de la vid y la elaboración de vino no fueran en un principio estrechamente ligados y que el hombre, una vez descubierto el vino, lo obtuviera, a propósito, de uvas silvestres algún tiempo antes del inicio de la viticultura, constituyendo quizá este hecho un aliciente más para ese inicio. En todo caso, según P. McGovern (*Ancient Wine*, pp. 15 y 24-25), durante todo el periodo Neolítico (desde el 8500 al 4000 a. C.) se daban ya las precondiciones necesarias para que el hombre empezase a cultivar la vid y a elaborar vino. Cf. Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, pp. 12-34; Gorny R. L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, pp. 135-136; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 23; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 302-303; 499-500; 503-505. Y tal vez la aparición del vino entre los humanos y su elaboración fuese anterior a la de la cerveza, como sugiere V. L. Singleton (“An Enologist’s Commentary on Ancient Wines” en *OAHW*, pp. 72-73).

tendido a situar el inicio de la viticultura y de la elaboración del vino, aunque siendo el área de expansión de la vid silvestre un espacio tan amplio no es de extrañar tampoco que algunas de las leyendas sitúen el origen del vino y el del cultivo de la vid en lugares muy distintos, lo que confirmaría un poco, por otra parte, lo extendido que debía de estar el cultivo de esta planta³⁷. No obstante, el núcleo originario del cultivo de la vid y de la elaboración de vino suele considerarse hoy, por la mayoría de arqueólogos e historiadores del vino, la zona comprendida entre el mar Negro y el Caspio, al sur del Cáucaso, por la climatología que presenta y por los hallazgos arqueológicos que se han producido³⁸. La arqueología moderna ha localizado restos de uvas cultivadas y de elaboración de vino en distintos lugares y las ha fechado en distintos momentos sin que pueda establecerse por ello, en algunos casos, la expansión del cultivo de la vid de una zona a otra más que como una hipótesis. En este sentido, se han encontrado en Georgia (Shulaveris-Gora) las pepitas más antiguas de uvas cultivadas y los arqueólogos datan la transición de vides silvestres a °vides cultivadas hacia 6000 a. C., dato que de ser cierto implicaría el comienzo de la viticultura en torno a esas fechas y en unos parajes que podrían situarse más o menos al sur del Cáucaso, Anatolia oriental, norte de los montes Zagros.... y posiblemente implicaría también el de la vinificación, aunque es difícil saber si las pepitas encontradas corresponden a fruta fresca o a uvas con las que se hizo vino. Y por otra parte la vinificación pudo aparecer y desarrollarse (a partir de uvas silvestres) mucho antes que la viticultura (§ *supra*). Además, han descubierto en Armenia cerca de su frontera con Irán (Areni-1) la que, quizá, sea la bodega más antigua que se conoce datada en torno a 4000 a. C., lo que sí implicaría ya una cierta elaboración de vino. Y han encontrado restos de vino datados en torno a 5400-5000 a. C. en una “cocina” al norte de los montes Zagros (Firuz Tepe), en territorio de lo que hoy es Irán, aunque se duda en este caso si el vino procedía

³⁷ Quizá la leyenda más citada sea la del mítico rey persa Jamshid (McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 4), una de cuyas damas de harén habría descubierto de forma casual el vino al intentar quitarse la vida con el líquido de una jarra con uvas etiquetada como “veneno”. Pero no solo no murió sino que experimentó un notable alivio y se lo comunicó al rey que decidió empezar a cultivar la vid a partir de entonces. O la que cuenta la Biblia (*Septuaginta*, *Genesis* 9, 20-21) según la cual Noé, después del diluvio, plantó una viña, bebió vino y se embriagó. Aunque el *Génesis* no dice dónde plantó Noé esa viña ni si llevaba semillas o vides en el arca, sí dice que esta embarrancó en el monte Ararat de Armenia y por allí debió de plantar Noé su viñedo. Véanse también notas 53, 57 y 59.

³⁸ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 37-39; Olmo, H. P., “The Origin and Domestication of the *Vinifera* Grape” en *OAHW*, pp. 36-37; Unwin, T., *El vino y la viña*, p. 105; Phillips, R., *A Short History of Wine*, p. 25; Zohary, D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, p. 28; Johnson, H., *Historia del vino*, pp. 13-17.

de uvas de vides cultivadas o silvestres³⁹. La zona transcaucásica sería, pues, el núcleo originario del cultivo de la vid y de la elaboración de vino y desde ella se irían extendiendo de forma paulatina ambas actividades al resto de zonas productoras del área mesopotámica y mediterránea. No obstante, alguno de los actuales historiadores del vino como T. Unwin, que sigue a otros autores (D. R. Nuñez, M. J. Walker o A. C. Stevenson), sugiere que pudieron existir no uno sino distintos focos originarios del cultivo de la vid (también R. Billiard lo sugiere) y que uno de ellos sería la península Ibérica, justo en el extremo occidental del hábitat primitivo de la vid silvestre. Y el elevado número de variedades de vid cultivada existentes (§ 1.1, nota 35) a lo largo del Mediterráneo apuntaría, quizá, en esa dirección. Es posible por tanto que, al contrario de lo que sostiene la teoría mayoritaria, el cultivo de la vid no se iniciase en un único punto sino en varios distintos y sobre las mismas fechas o en momentos diferentes, sobre todo en zonas donde crecía la vid silvestre. Y se importarían quizá las técnicas de cultivo. Y también las vides en aquellas áreas donde la vid silvestre no tuviese presencia⁴⁰.

Los testimonios arqueológicos sugieren también que entre 4000 y 3500 a. C. se cultivaban ya vides y se elaboraba vino en el Próximo Oriente en los alrededores de la zona primigenia antes señalada: Anatolia meridional, norte de Siria, costa fenicia, Palestina, Mesopotamia septentrional, sur de los montes Zagros (Godin Tepe, Irán)..., lugares que, con abundantes terrenos propicios para la vid, fueron un foco de expansión natural y temprana de su cultivo y de la elaboración de vino, alcanzando pronto la viticultura una cierta importancia. Durante el III milenio a. C. la vitivinicultura adquirió gran desarrollo en el área y ya en el II milenio a. C. la zona siria-palestina era considerada por los egipcios como el país del vino por excelencia. Esta opinión se mantiene, y es compartida por los griegos, durante el primer milenio a. C. cuando grandes viñedos se extienden por todo el territorio dominado por Asiria y se incrementa la producción de vino a la vez que se

³⁹ Según Elmundovino.com (12 enero 2011), un equipo de arqueólogos dirigido por G. Areshian de la Universidad de California-Los Ángeles publicó en esas fechas en el *Journal of Archaeological Science* la noticia del hallazgo de la bodega. Y P. McGovern (*Ancient Wine*, pp. 64-74) da cumplida cuenta de lo que él supone que fue una cocina neolítica en la que había varias vasijas de cerámica que contenían restos de vino y resina de terebinto, aunque duda de que el vino procediera de vides cultivadas.

⁴⁰ Unwin, T., *el vino y la viña*, p. 100; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 27-34; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 13. No obstante, el arqueólogo español S. Celestino Pérez (*Revista Universum*, nº 22, 1, pp. 32-60, 2007) afirma que hoy por hoy no es posible hablar de una temprana elaboración de vino en Iberia y que la presencia de la vid cultivada no está documentada hasta el siglo VIII a.C. aunque sí lo está la de la vid silvestre desde el Neolítico.

difunde su consumo, restringido en un principio a las clases altas⁴¹. No obstante, en el sur de Mesopotamia, con un terreno poco propicio y donde no es fácil que creciera la vid silvestre, el cultivo de la vid y la elaboración de vino, si se produjo, debió de ser testimonial incluso después de la implantación de los canales de riego (tal vez se plantasen algunas cepas aisladas en los jardines de los reyes y altos dignatarios como elementos ornamentales). Pero un poco más al este y sur de Sumeria, en el área de Susa y Shiraz, debió de llegar el cultivo de la vid (probablemente desde el norte) y debió de producirse vino en cantidades aceptables, en torno a 3000 a.C. Sin embargo, en las ciudades sumerias se conocía el vino (y se consumía)⁴², aunque se importaría bien de Susa o Shiraz o con más probabilidad de la parte septentrional (norte de Siria y montes Zagros) y se transportaría por los ríos Éufrates y Tigris generando con ello un importante comercio. Transporte y comercio que continuaban florecientes aún en tiempos de Heródoto que viajó por Babilonia allá por el siglo VI a. C. y nos cuenta que “la región de Babilonia está parcelada por canales y es buena productora de trigo y cebada pero la vid y el olivo ni tan siquiera son objeto de cultivo, existiendo por toda la llanura plantaciones de palmeras con cuyos frutos se hacen panes, vino y miel”. Y agrega que los babilonios transportaban vino en toneles de madera de palmera (o vino fenicio, según interpretaciones), desde el norte

⁴¹ Badler, V. R., “The archaeological Evidence for Winemaking at ProtoHistoric Godin Tepe” en *OAHW*, pp. 45-56; Powell, M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 118-121; Seltman, *Wine in the Ancient World*, pp. 17-18; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 40-60, 164-173; 190-191; 205-206 y 213; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 29-33; Gorny R.L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, pp. 135-147 y 162-170.

Jenofonte, por otra parte, en su retirada con el ejército mercenario griego, se aprovisiona de vino en varias aldeas del norte de Mesopotamia y Armenia (*Anabasis*, II, 4, 28; III, 4, 31; IV, 2, 22; 4, 9; V, 4, 29), mientras que en la Biblia (*Septuaginta*, *Regum* II, 18, 32) se define Palestina como “tierra de pan y de viña” y Posidonio de Apamea (*FGrH* 87, fr. 68 y Ateneo, *Ds* I, 28D) comenta que el rey persa solo bebía vino Χαλυβώνιος/*Chalibonios*, un vino muy famoso producido en una pequeña población siria (Χαλύβων) cercana a Damasco (Estrabón, *Gph* XV, 3, 22).

⁴² McGovern, P., *Ancient Wine*, pp 148-166; Powell, M.A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 100-106; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 105-120. La arqueología moderna ha desenterrado en las tumbas reales de Ur (Sumeria) el llamado “Estandarte de Ur” (página siguiente), datado hacia 2600 a. C. En una de sus caras (la de la paz) aparecen unos cortesanos que están en presencia del rey, tienen una copa en la mano y parecen brindar por él. Claro que no conocemos el contenido de la copa y no podemos saber si era vino o cerveza, aunque tratándose de tales personajes lo más fácil es que fuera vino. También en el *Poema de Gilgamesh* (el mítico rey de Uruk) se presenta la misma duda. Mientras algunos historiadores del vino (Johnson, H., *Historia del vino*, pp. 16-17, Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 124-125 o la egiptóloga Mangado Alonso, M. L., *El vino de los Faraones*, p. 23) “leen” vino en las tablillas II y X (encuentro de Enkidu con la ramera y encuentro de Gilgamesh con Siduri, la tabernera) otros especialistas “leen” cerveza en esos mismos pasajes (Lara Peinado, F., *Poema de Gilgamesh*, Editorial Tecnos, Madrid, 1988, pp. 30-31 y 126-132; Bottero, J., “Le vin dans une civilisation de la bière” en *IVV*, p. 24). Aunque en este caso lo más verosímil es que se trate de cerveza y no de vino. Cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 17-18 y 153; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, pp. 35-52.

hasta las ciudades de Babilonia por el río Éufrates, en embarcaciones circulares de cuero construidas en Armenia⁴³. Tampoco Jenofonte habla de vides en el área de Babilonia aunque sí menciona el vino de dátiles de palmera. En todo caso, en la parte sur de Mesopotamia el consumo de vino debió de ser siempre minoritario (a pesar de la llegada de los Seléucidas griegos), un lujo reservado a los pudientes y para ceremonias religiosas y secundario respecto a la cerveza y al vino de dátiles de palmera, de forma que en el Próximo Oriente y de acuerdo con la visión tradicional, la parte septentrional (noroeste y costa mediterránea) consumiría con preferencia vino y la meridional (sudeste) cerveza⁴⁴.



Panel Mesopotámico “Estandarte de Ur” datado hacia 2600 a.C. (“cara de la paz”). Museo Británico. <https://crecientefertil.wordpress.com>.

⁴³ Heródoto, *Historiae* I, 193-194. En lo referente al vino el pasaje es confuso cabiendo ambas interpretaciones e incluso, aunque menos verosímil, que se tratara de vino de palma (*cf.* el comentario *ad hoc* del traductor español). En todo caso, las embarcaciones eran redondas como un escudo, sus cuernas eran de madera de sauce y sobre ellas se extendían unas cubiertas de cuero a modo de suelo. En cada embarcación, aparte del vino y otras mercancías, iba al menos un asno vivo. La embarcación se dejaba llevar por la corriente del río y una vez en Babilonia vendían la mercancía y también la embarcación, se quedaban solo con el cuero que cargaban en los asnos y regresaban por tierra a Armenia, pues, al parecer, era imposible remontar el río con embarcación alguna debido a la rapidez de la corriente. Pero ya antes de Heródoto debió de existir un intenso comercio de vino por el Éufrates entre el norte y el sur (en diferente tipo de vasijas), según acreditan distintos testimonios arqueológicos, sobre todo las tablillas encontradas en el palacio real de Mari de hacia el siglo XVIII a. C. (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 160-173; Powell, M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 107-112). Es posible, por tanto, que el historiador griego Estrabón (*Geographica* XV, 3, 11), que afirma que fueron los macedonios los primeros en plantar vides en Babilonia, no anduviera tan descaminado, pues, si es evidente que no fueron los primeros, quizá sí fueron los que extendieran de forma considerable las vides por esa región, como hicieron los Ptolomeos en Egipto (Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, p. 1291).

⁴⁴ Jenofonte, *Anabasis* I, 5, 10; II, 3, 14-15; Africano, *Cesti* I, 19, 17-21; Powell, M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 101-106; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 148-164 y 236; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 31 y 39; Edgeworth Reade, J., “The Symposium in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence” en *IVV*, pp. 35-36.

1.3. Propagación y expansión del cultivo de la vid y del consumo de vino desde el Próximo Oriente.

Y según la teoría más generalizada, desde el área del Próximo Oriente, tal vez desde Siria o bien desde Fenicia-Palestina, parece ser que tanto la vid como el vino llegaron en los alrededores de 3000 a. C. a Egipto, donde no es probable que existiera antes ningún tipo de vid silvestre. Pero las vides cultivadas, que llegarían probablemente por mar, se aclimataron con facilidad en el Delta del Nilo alcanzando pronto la viticultura egipcia un nivel sofisticado de desarrollo⁴⁵, aunque no es fácil que la vid se extendiese en Egipto más al sur de Menfis, al menos en un primer momento⁴⁶. Su cultivo se concentraría más bien en la zona del delta donde llegarían a ser famosos los vinos obtenidos en el brazo occidental del río⁴⁷. No obstante, es posible que los egipcios conociesen el vino (ἐρπικς), antes de empezar a cultivar vides en el Delta del Nilo y de producirlo ellos, debido a sus contactos comerciales con el Próximo Oriente y, sobre todo, con el este del Mediterráneo⁴⁸. La afición de los sacerdotes y altos dignatarios egipcios por el vino debió de ser, en cualquier caso, bastante alta, pues muchos de ellos hicieron representar en pinturas murales de sus tumbas múltiples escenas de las labores relacionadas con la vinicultura, como la vendimia, la elaboración del vino (pisa y prensado), su trasiego a las ánforas (§ 9.3.1) y su transporte a hombro para su almacenaje. Y hasta hay escenas de transporte de las ánforas en barco, aunque nunca aparece en ellas la preparación del terreno para el cultivo de la vid, el cuidado de las cepas o el riego. Estas pinturas, junto

⁴⁵ James, T.G., “The Earliest History of Wine and its Importance in Ancient Egypt” en *OAHW*, pp. 198-202; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 85-90; Zohary D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, p. 28; Billiard, R., *La vigne dans l’Antiquité*, pp. 55-63.

⁴⁶ Es posible que existieran viñedos más al sur del delta, pero probablemente se plantarían más tarde. Durante el Imperio Nuevo (1550-1070 a.C.) Ramsés III proclama (Gran Papiro Harris) haber plantado muchos viñedos por todo Egipto, en los oasis al oeste de Tebas, al norte y al sur del país (McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 146; Mangado Alonso, M. L. *El vino de los faraones*, pp. 56-57. Y ya bastante más tarde Teofrasto (*HP* I, 3, 5) y Varrón (*RRe* I, 7, 6) hablan de vides “de hoja perenne” (debido al clima local) en la isla Elefantina, cerca ya de Asuán.

⁴⁷ De allí procedían casi todos los vinos hallados en la tumba de Tutankamón (página siguiente). Incluso en tiempos de Ateneo (*Ds* I, 33D-F), que comenta que “a orillas del Nilo la vid es tan abundante como grande es el río”, tenía fama el vino del brazo occidental del Nilo, sobre todo el que se producía en las proximidades del lago Mareotis (“excelente, blanco, agradable, fragante, de fácil digestión”, dice Ateneo) o en la ciudad de Antila, cercana a Alejandría.

⁴⁸ Parece ser, según dice M. L. Mangado Alonso (*El vino de los faraones*, p. 14), que hay textos cuneiformes mesopotámicos del tercer milenio a. C. que hablan de acuerdos comerciales de intercambios de vino entre Mesopotamia y Egipto. Y las vasijas de vino encontradas en las tumbas reales de Ábidos (de comienzos del Imperio Antiguo, hacia 3100-2900 a.C.) debían de contener vino probablemente importado del sur de Palestina (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 91-96 y 213).

con otros testimonios arqueológicos y escritos, serían, quizá y por otra parte, los documentos más antiguos, importantes y claros que se conservan sobre los albores de la viticultura y las técnicas y labores de vinificación. Se encuentran en tumbas tanto del Reino Antiguo como del Medio y Nuevo (hacia 2700-1100 a.C. aproximadamente)⁴⁹.



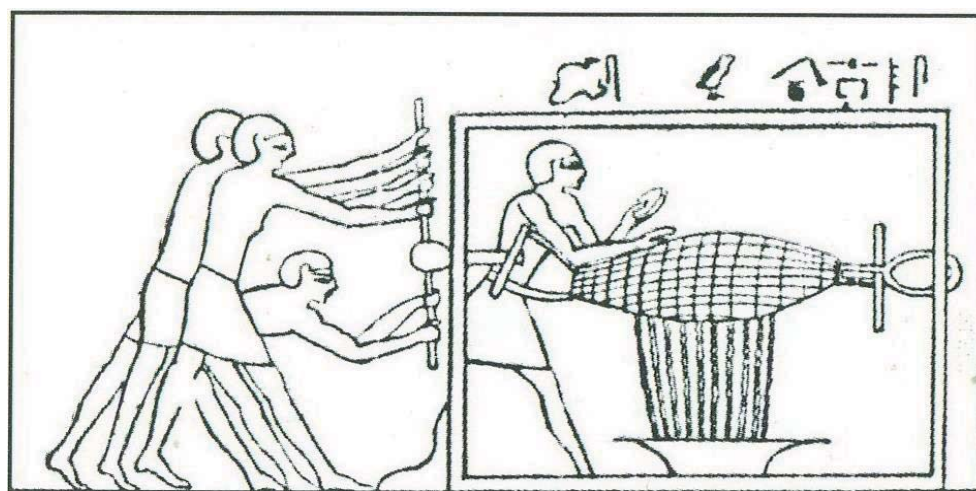
Pintura de la tumba de Nakht (TT52), escriba encargado de las viñas del rey y astrónomo de Tutmosis IV (XVIII dinastía, Reino Nuevo, Tebas, hacia 1400 a. C.). Imagen tomada de <http://www.egiptologia.com/artes/105-nociones-clave-del-arte-egipcio/2507-la-simetria-en-el-arte-del-antiguo-egipto.html>.

Sin embargo, el vino en Egipto, al igual que en Mesopotamia, era un producto escaso y caro y empezó por ser (como allí) una bebida limitada a las clases altas (incluidos reyes y sacerdotes), quedando la cerveza y “otros vinos” como el de palma o el de dátiles de palmera (§ 5.3.1 *Phoiniceios* y *Phoinicites*) para la población en general⁵⁰. De hecho,

⁴⁹ Hay pinturas relacionadas con la vid y el vino, entre otras tumbas, en las de Ptahhotep en Saqqara, Khety y Baquet en Beni Hassan o en las de Nakht y Sennefer (conocida como “la tumba de las viñas”) en la necrópolis de El-Qurna y Khaemwese en el Valle de las Reinas, estas últimas en Tebas-Oeste (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 15; 55-72 y 164-172).

⁵⁰ Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, p. 27; Scandone, G., “Il vino nell’Antico Egitto” en *IVV*, pp. 57-61; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 88; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 111-117 y 138-139. El historiador griego Helánico de Lesbos (*FGrH* 4, fr. 175 y Ateneo, *Ds* I, 34A-B) sostenía que fue en la ciudad egipcia de Plintine (Πλινθίνη), cerca de Alejandría, donde se descubrió por primera vez la vid (y el vino). Y por eso, continúa Ateneo, afirma Dión el académico que los egipcios, tras haberse hecho amantes del vino y de la bebida (φίλοινοι καὶ φιλόποτοι), inventaron el “vino de cebada” (cerveza) como un sustituto para los que no tenían posibilidades de beber vino (de uva). Y Heródoto (*Historiae* II, 77) en su viaje por Egipto comenta que no vio viñas y que los egipcios bebían “vino de cebada” (κρίθινος οἶνος), aunque antes (II, 37) había dicho que a los sacerdotes “se les da vino de uva” (οἶνος ἀμπέλινος). Y en otros pasajes (II, 60; 133 o 168) habla de vino en Egipto con total normalidad. Es posible, pues, que Heródoto no “topase” con ningún viñedo en su viaje (aunque ciertamente ya existían) y que tal vez pensase que todo el vino que se bebía en Egipto era importado, pero estos pasajes nos pueden llevar a pensar que, en su tiempo, en Egipto la bebida común y popular seguía siendo todavía la cerveza y que el vino continuaba estando reservado a las clases

entre el cuantioso ajuar hallado en la tumba de Tutankamón (siglo XIV a. C.) para acompañarle en su viaje al más allá y que hoy puede verse en el museo del Cairo, se encontraron varias clases de alimentos y 36 ánforas de vino de las que casi todas estaban selladas y etiquetadas (zona de producción, nombre del vinatero y año de la cosecha, con indicación en algún caso de “vino dulce” o “de muy buena calidad”) y ninguna de cerveza⁵¹. En cualquier caso, Egipto no producía suficiente vino (de uva) y lo importaba con regularidad de Canaán-Fenicia, sobre todo durante el periodo de dominio de los hicsos (dinastías XV y XVI, siglo XVII a.C.) y más tarde también lo importaría de toda Grecia además de Fenicia, como dice Heródoto. Pero no dejaría por eso de ser una bebida minoritaria ni siquiera con la llegada de los Ptolomeos griegos que desarrollaron primero el comercio de vino desde Grecia y Siria y después la vitivinicultura en Egipto a gran escala como dice Rostovtzeff⁵².



Prensa egipcia de torsión. Tumba de Baquet en Beni-Hassan. Imperio medio.
(Imagen tomada de Mangado Alonso, M. L. *El vino de los faraones*, p. 78).

La llegada de la vitivinicultura a territorio griego no está plenamente documentada y los propios griegos la envolvieron siempre en la leyenda asignándosela a Dioniso (“dios

pudientes y el pueblo en general lo consumiría, quizá, solo en las grandes ocasiones y festividades como observara el propio Heródoto (§ 7.4.3. nota 1493).

⁵¹ Johnson, H., *Historia del vino*, pp. 21-22; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 137-141; Lesko, L.H., “Egyptian Wine Production during the New Kingdom” en *OAHW*, pp. 220-224; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 84-86 y 98-99; Becerril, M., *Los orígenes del vino. Historia y leyenda*, pp. 111-125.

⁵² McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 107-120 y 213; Heródoto, *Historiae* III, 6; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, p.1376; Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, p. 29.

del vino”) aunque fijaron su inicio en varios emplazamientos distintos⁵³, cosa, por otro lado, no del todo inverosímil dado que en Grecia crecía la vid silvestre y sería posible que la viticultura y la elaboración de vino hubiesen surgido allí de forma autóctona en uno o en varios focos originarios, aunque a día de hoy no existe ninguna evidencia de vid cultivada ni de elaboración de vino con suficiente antigüedad como para establecer esa hipótesis⁵⁴. Las fuentes arqueológicas, no obstante, muestran que ya se hacía vino en Creta durante el periodo minoico antiguo (hacia 2200 a. C.) según los hallazgos de tinajas que habían contenido vino realizados en Μύρτος/*Myrtos*, al sureste de la isla⁵⁵. Y durante los periodos posteriores (1900-1200 a. C.) los palacios minoicos y micénicos debían de contar ya con suficientes viñedos (propios o no) y las correspondientes bodegas⁵⁶. Es posible que

⁵³ Los mitógrafos griegos antiguos, según cuenta Diodoro Sículo (*BH* III, 63, 1-4), atribuían a Dioniso la introducción de la vid en Grecia, su cultivo y todo lo relacionado con la producción de vino (τὴν εὐρεσιν τῆς ἀμπέλου καὶ τὴν φυτείαν καὶ πᾶσαν τὴν περὶ τὸν οἶνον πραγματείαν...καὶ τὴν ἐν ταῖς ληνοῖς ἀπόθλιψιν τῶν βοτρώων.... τὸν Διόνυσον ἀποφαίνονται γενέσθαι τὸν τε καταδείξαντα τὰ κατὰ τὰς οἰνοποιίας...). Circulaban, al respecto, varias leyendas siendo, tal vez, la más extendida entre los griegos la que situaba el comienzo del cultivo de la vid en Etolia. Según una de sus versiones, la primera vid plantada en Grecia habría sido un regalo hecho a Eneo, rey de Calidón (Etolia), por Dioniso, quien, tal vez, se habría hecho con ella en sus correrías y andanzas por el Oriente. Pero según otra versión, de la que se hace eco Hecateo de Mileto (*FGrH* 1, fr. 15 y Ateneo, *Ds* II, 35A-B), sería Oresteo, abuelo de Eneo, el descubridor de la vid al parir una perra suya un buen día, en Etolia, un tallo que él hizo plantar y del que brotó una vid abundante. Aunque menos extendida que la anterior, circulaba también otra leyenda que atribuía a Dioniso el haber introducido la vid en Grecia, pero no en Etolia sino en el Ática. Según esta, Icario, un héroe ático, habría dado hospitalidad a Dioniso cuando este llegó al Ática y el dios, en recompensa, le entregó la vid y un odre de vino (cf. Grimal, P., *Diccionario de Mitología*). Pero había más leyendas (§ *infra* notas 57 y 59). Y, quizá debido a ellas, Dioniso recibía (Pausanias, *GD* VIII, 39, 6) el epíteto Ἀκρατοφόρος (“que produce vino puro”). El nombre de Dioniso, por otra parte, aparece ya en micénico (*di-wo-nu-so*) en varias tablillas (PY Xa 1419 de Pilo, por ejemplo), pero su lugar de nacimiento no está nada claro mencionando un *Himno Homérico a Dioniso* (*Hymni Homerici in Bacchum* I, 1-9) varios lugares relacionados con la vid y el vino (cf. Bernabé, A., “Dioniso, identidad y transformaciones”, en *DLO*, pp. 461-470).

⁵⁴ Se han encontrado pepitas de vid silvestre de distinta antigüedad en varios lugares de Grecia. Las halladas en Lerna (Argólide, Peloponeso), por ejemplo, pueden corresponder a una fecha aproximada de 11.000 a. C. y de 5000-4500 a.C. las halladas en *Sesklo* (Tesalia). Y en Macedonia oriental se han encontrado pepitas y pieles de uva aproximadamente de 4500 a.C. en *Dikili Tash* (cerca de la antigua ciudad de Filipos y de la actual Kavala) y pepitas de vid silvestre en *Sitagri* (cerca de Drama) de fecha próxima a 3100 a. C., pepitas en ambos casos muy próximas a las de la vid cultivada, pero sin que exista ninguna otra evidencia de elaboración de vino (todavía). Cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 256-257; Renfrew, J.M., “Palaeoethnobotanical Finds of *Vitis* from Greece” en *OAHW*, pp. 255-267; Zohary, D., “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East” en *OAHW*, pp. 28-29; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace*, pp. 12-14; Becerril, M., *Los orígenes del vino. Historia y leyenda*, p. 41; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 141.

⁵⁵ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 247-251 y 254-256.

⁵⁶ Tablillas en Lineal B con referencias de vino, vestigios de uvas cultivadas, restos de vino o instalaciones vinícolas de esas fechas (alguna utilizada quizá también para obtener aceite de oliva) se han encontrado en Creta, por ejemplo, en el palacio de Κάτω Ζάκρος/*Cato Zacros* y en la villa de Παλαΐκαστρο/*Palaikastro*, en el este de la isla; en el poblado de Βαθύπετρο/*Vathypetro* (§ 3.2) y en el palacio de Κνωσός (Cnoso), en el centro-norte; en Μοναστηράκι/*Monastiraki* cerca del palacio de Φαιστός (Festo), en el centro sur y en Κυδωνία/*Cydonia* (La Canea, en la actualidad) en el noroeste de la isla. Y también se han encontrado en

ambas cosas (cultivo de la vid y elaboración de vino) llegasen a Creta a través de los contactos comerciales de esta isla con Siria, Fenicia (de allí procedía Europa raptada por Zeus) o más probablemente con Egipto, hipótesis esta que estaría, por otra parte, en consonancia con la creencia de algunos griegos antiguos que situaban en Egipto el origen de la vid y del vino, quizá siguiendo la tradición de atribuir a Egipto los saberes más antiguos⁵⁷. Y desde Creta el cultivo de la vid pudo extenderse con toda probabilidad al resto de la Grecia antigua como sostienen algunos investigadores actuales⁵⁸, algo, por otra parte, que ya dejaría entrever el viejo mito griego de Enopión (Οἰνοπίων, “Bebedor de vino”), un hijo de Dioniso y Ariadna. Según una versión de este mito, Enopión habría llegado procedente de Creta a la isla de Quíos y habría participado en su colonización llegando con posterioridad a ser rey. Una de sus actividades como colonizador habría sido precisamente la introducción en la isla del cultivo de la vid y su enseñanza a los quiotas que se lo transmitirían después a los demás hombres⁵⁹. O tal vez, y según otras teorías, el cultivo de la vid penetrase en Grecia desde Anatolia (donde la viticultura debió de iniciarse relativamente temprano), bien por el norte a través de Tracia y Macedonia (en los Dardanelos y alrededores de Troya se han encontrado pepitas de vid cultivada datadas en el tercer milenio a.C.) o bien por mar y desde algún lugar más al sur en la costa occidental anatólica del Egeo⁶⁰. Sea como fuere, el cultivo de la vid debía de estar ya bastante

Πύλος (Pilo) y Μυκῆναι (Micenas), en el Peloponeso. Cf. Palmer, R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean” en *OAHW*, pp. 269-285; *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 17-25; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 252-254 y 259-265; Robinson, J. *The Oxford Companion to Wine*, pp. 326-327.

⁵⁷ Helánico de Lesbos (§ *supra*, nota 50) afirmaba que fue en Egipto donde se descubrió por primera vez la vid. Y Diodoro Sículo (*BH* I, 11, 3; 13, 4; 15, 6), que recoge el hábito griego de equiparar a Dioniso con Osiris (como hace también Heródoto, *Historiae* II, 42 y 144), da crédito a la tradición egipcia que sostenía que la vid fue un don de Osiris a los egipcios y afirma que fueron estos los primeros en beber vino de uva (*BH* I, 17, 1). Cf. Corrente, P. “Dioniso y Osiris” en *DLO*, pp. 505-516. Plutarco, en cambio (*De Iside et Osiride* 353B), cuenta (con poco fundamento) que los egipcios no bebieron vino hasta la llegada del faraón Psamético (dinastía XXVI, siglo VII a.C.).

⁵⁸ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 256-257.

⁵⁹ Critias, *Elegiae*, *IEG* II, fr. 2 y Ateneo, *Ds* I, 28D; Teopompo de Quíos, *Historiae*, *FGrH* 115, fr. 276 y 277 y Ateneo, *Ds* I, 26B y 34A-B; Eustacio, *CHI* III, 250, 25; *CHO* I, 102, 38-42; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, pp. 65-85. Teopompo, que por un lado afirma que el descubrimiento de la vid se produjo en Olimpia a orillas del río Alfeo, por otro se hace eco de la leyenda de Enopión y destaca como algo reseñable que fue en Quíos donde se produjo por primera vez vino tinto, dato que tal vez sea fruto asimismo de la leyenda de Enopión, pero que podría encajar con el hecho de que el vino en sus orígenes (Próximo Oriente, Egipto o Anatolia), quizá fuese en su mayor parte tinto (el color de la sangre) mientras que el blanco, en los lugares donde se elaboraba, sería una rareza, aunque quizá por eso tuviera un prestigio añadido, incluso como ofrenda a la divinidad (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 73, 135-136, 151-152, 172; 191 y 235; Gorny, R.L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, pp. 155-156).

⁶⁰ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 257-259.

extendido en la Grecia de época micénica⁶¹ y es posible que ya entonces se celebrase algún festejo relacionado con la vendimia o el vino nuevo⁶². Y, desde luego, cuando escribe Homero el cultivo de la vid y la producción y consumo de vino estaban ya ampliamente generalizados en el mundo helénico (§ 2, nota 72).

En cualquier caso, fuese en Armenia, Georgia o Persia donde se cultivó la vid y se hizo vino por primera vez, llegasen estas técnicas a Grecia desde Fenicia, Egipto o Anatolia, o surgiesen de forma autóctona en su territorio, fue en Grecia donde el consumo de vino adquirió mayor protagonismo e importancia en la Antigüedad al abandonar los palacios y moradas de los poderosos y difundirse entre la mayor parte de la población hasta convertirse en parte sustancial de su cultura. Y fueron los griegos antiguos (a partir del siglo VIII a.C.), junto con los fenicios, los que de verdad influyeron en la expansión y el comercio del vino por todo el Mediterráneo al establecer multitud de colonias en estas áreas y llevar los colonos consigo vides para plantar en la nueva tierra (y la tecnología necesaria). Los fenicios fueron los introductores de la vitivinicultura en el norte de África, desde Túnez hasta el Atlántico, zona en la que no se han encontrado pruebas de viticultura hasta la llegada de aquellos, aunque es posible que en esta área creciera la vid silvestre⁶³. Pero en Sicilia y el sur de Italia (la Magna Grecia), aunque es probable que ya existieran viñas cuando llegaron los griegos, fueron estos los que introdujeron las técnicas de cultivo y desarrollaron la producción y el consumo de vino. Incluso el nombre de Enotria (Οἰνωτρία/*Oinotria*), que significa algo así como “tierra rica en vino” y con el que se conocía en la Antigüedad una zona del sur de Italia, parece que se debió no a la exuberancia de los viñedos que los colonos griegos pudieron encontrar allí cuando

⁶¹ Pepitas de vid cultivada de una fecha cercana a 2200-1500 a. C. se han encontrado, aparte de en Creta, en las Islas Cícladas (Siros, Amorgos, Naxos), en el Peloponeso (Argos, Mesenia), en Beocia (Orcómenos) y en el Ática cerca de Atenas (*Aghios Kosmas*), si bien en algunos casos pueden deberse al consumo de uva como fruta fresca y no a la elaboración de vino. Cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 257 y 271; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 17-25; Renfrew, J.M. “Palaeoethnobotanical Finds of *Vitis* from Greece”, en *OAHW*, p. 263; Leonard A., “Canaanite Jars and the late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade” en *OAHW*, pp. 235-236.

⁶² Existe en micénico (tablilla PY Fr 1202) la secuencia *me-tu-wo ne-wo*, que puede interpretarse como “la época o festival del vino nuevo” que se celebraría posiblemente en primavera como andando el tiempo, sucedería en Atenas con las Fiestas Antesterias cuando se procedía a la apertura de las tinajas del vino nuevo (Πιθοίγια/*Pithoigia*). Cf. Bennett, E. L., *The Olive Oil Tables of Pylos. Text of Inscriptions Found* (Seminario de Filología Clásica. Universidad de Salamanca), *Minos*, Supl. 2, 1958, pp. 29-42; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 63-64; Wright, J. C., *The Mycenaean Feast*, American School of Classical Studies at Athens, 2004, pp. 203. Sobre la *Pithoigia*, § 7.4.3., nota 1493.

⁶³ Greene J. A., “The Beginnings of Grape Cultivation and Wine Production in Phoenician/Punic North Africa” en *OAHW*, pp. 311-322.

llegaron y que, impresionados, le pusieron ese nombre, sino al desarrollo de la vitivinicultura que ellos llevaron a cabo posteriormente y una vez establecidos en esa zona⁶⁴. Fueron asimismo los griegos los que, con su presencia en Marsella, desarrollaron la viticultura y la producción de vino en la parte septentrional occidental del Mediterráneo⁶⁵. Y también fueron ellos los que acercaron la vid y el vino a la mayor parte de las costas del mar Negro al fundar en ellas multitud de colonias⁶⁶, y los que, en última instancia, “popularizaron” el consumo de vino en tierras conquistadas por Alejandro Magno, como el sur de Mesopotamia y Egipto (§ 1.2, nota 42). Y en Chipre, Cerdeña y en la península Ibérica fueron primero los fenicios y después los romanos los que desarrollaron la vitivinicultura y serían estos últimos los continuadores posteriores de la labor de fenicios y griegos por todo el Mediterráneo (*Apud Romanos multo senior vitium cultura esse coepit. Primoque, ut necesse erat, arva tantum coluere*, dice Plinio)⁶⁷.

1.4. El nombre de vino (οἶνος) y su posible origen.

La palabra castellana “vino” procede del latín *vinum* y esta palabra latina, a su vez, y la griega οἶνος (vino) derivarían de un término común indoeuropeo que se ha reconstruido como **woinom*⁶⁸. Pero los griegos antiguos disponían de otras varias posibles

⁶⁴Johnson, H., *Historia del vino*, p. 24; Allen, H., *A History of Wine*, p. 72; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 70-71. De *Oenotria* (Οἰνωτρία) hablan Heródoto (*Historiae* I, 167); Virgilio (*Aeneis* I, 532; VII, 85), Silio Itálico (*Punica* II, 57; IX, 473) o Plinio (*NH* III, 71 y 85), aunque sin aludir al origen del nombre. Y Pausanias (*GD* VIII, 3, 5), Dionisio de Halicarnaso (*Antiquitates romanae* I, 12, 1-2) o Esteban de Bizancio (*Ethnica* 486) recogen la leyenda griega que hace a Enotro (Οἰνωτρος), personaje mítico griego, el fundador de Enotria. Según esta leyenda, Enotro, descontento con su herencia en el Peloponeso, emigró al sur de Italia y fundó allí la primera colonia griega fuera de la Hélade a la que dio un nombre derivado del suyo. Pero según otra tradición de origen latino, que al decir de Servio (*In Vergilii Aeneidos Libros Commentarii* I, 532) se remonta a Varrón, Enotro habría sido un rey sabino (cf. Grimal, P., *Diccionario de Mitología*). No obstante, existe también otra hipótesis que liga el nombre de Enotria no al nombre de un personaje sino al método de cultivo de la vid que se emplearía en esta zona, el οἰνωτρον/*oinotron* que según Hesiquio (*Lexicon* o 351) sería una especie de rodrigón (χάραξ), quizá más corto que el usual.

⁶⁵ Posidonio de Apamea (*FGrH* 87, frs. 15 y 116, 33-43) da cuenta de la afición de celtas y galos al vino y de la importación que hacían de él desde Marsella y desde el sur de Italia (Ateneo, *Ds* IV, 151E-152D; Diodoro Sículo, *BH* V, 26). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 79-81; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 86-87; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 146-147 y 327; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*, pp. 94-97 y 133-134; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 147-151.

⁶⁶ Demóstenes, *Contra Lacritum* 35; Polibio, *Historiae* IV, 56; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 99-100; 730 y 1377.

⁶⁷ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 202-206; Plinio, *NH* XVIII, 24.

⁶⁸ **woinom* (vena- en sánscrito, *ghini* en armenio, *wiyana* en hitita...). De aquí (a través del latín) pasaría a las modernas lenguas occidentales: *wine* en inglés, *Wein* en alemán, *vin* en francés, *vino* en italiano, *vinho* en portugués, etc. Las lenguas semíticas del área del Próximo Oriente no tienen una raíz única, pero, con todo, se ha tratado de buscar, para la palabra que designa el vino, un ancestro común a las lenguas semíticas y a las indoeuropeas en la vieja raíz **wayn* que se habría extendido junto con el vino desde el núcleo

etimologías para la palabra οἶνος. Una de ellas, la más extendida, está relacionada con el nombre del mítico rey Eneo (Οἰνεύς) de Calidón, en Etolia. Es la que sugieren los poetas Melanípides de Melos (quien dice que el vino es así nombrado a partir de Eneo) y Nicandro de Colofón que sostiene que Eneo, tras exprimir uvas “en cóncavas copas, llamó vino (οἶνος) al líquido así obtenido”, nombre derivado del suyo. Según esta leyenda Dioniso regalaría a Eneo la primera vid plantada en Grecia y un pastor suyo, de nombre Estáfilo (Στάφυλος), al observar que un carnero se desviaba con frecuencia hacia aquella planta, recogió el fruto, lo exprimió y se lo ofreció a Eneo, quien habría dado al líquido así obtenido un nombre derivado del suyo (Οἰνεύς/οἶνος, “vino”), mientras que el fruto de la planta recibiría el nombre del pastor que lo descubrió (Στάφυλος/σταφυλή, “uva”). En cambio el historiador Hecateo de Mileto, contradiciendo a estos dos poetas, sugiere justo lo contrario al afirmar que, cuando nació Eneo, ya existían las vides y que Eneo recibió su nombre precisamente de estas, pues los antiguos griegos llamaban a las vides οἶναι y no ἄμπελοι⁶⁹. Bastante distinta es la etimología dada por Platón quien dice que οἶνος procede de οἶονους (un compuesto de οἶσθαι y νοῦν inventado por él y que significaría “creer tener inteligencia”) porque llena la mente (νοῦς) de presunción (οἷσις) y hace creer al beodo que tiene inteligencia (aun cuando no la tenga) o le produce el engaño de hacerle creer que todo lo que ve, siente y se le ocurre es fruto de su inteligencia⁷⁰. Ateneo apunta, por su parte, aunque sin mucha convicción, que οἶνος quizá proceda de ὄνησις (“utilidad”), dadas las bondades derivadas de su ingesta y tal y como él cree que sugiere Homero que acostumbra, dice Ateneo, a llamar a los alimentos ὀνείατα (“utilidades”) porque nos son útiles⁷¹.

transcaucásico supuestamente originario de la viticultura y de la elaboración del vino. Pero no se ha llegado a conclusión alguna (Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 257-268; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 15-16; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 768).

⁶⁹ Melanípides de Melos, *PGM* fr. 761; Nicandro de Colofón, fr. 86 Gow-Scholfield; Hecateo de Mileto, *FGrH* 1, fr. 15 y Ateneo, *Ds* II, 35A-B; *Suda*, ο ι 135; Grimal, P., *Diccionario de Mitología*.

⁷⁰ Platón, *Cratylus* 406c 4-5; Plutarco, *QC* 714F-715A. En ese mismo pasaje de *Cratylus*, Platón da también una curiosa etimología del nombre de Dioniso, nombre que hace derivar de Διδοίνυσος (ὁ διδοὺς τὸν οἶνον, “el que da el vino”)

⁷¹ Ateneo, *Ds* II, 35C; Homero, *Ilias* VI, 260: ἔπειτα δὲ καὶ τὸς ὀνήσεται, αἱ κε πῖησθα (“y después tú mismo goces de su utilidad si lo bebes”).

2. La vid en la antigua Grecia. La naturaleza y el hombre. Variedades de vides.

Tanto las islas del mar Egeo como la parte continental griega fueron, sin duda, un terreno abonado para el crecimiento y desarrollo de la *vitis vinífera sylvestris*, y su domesticación es posible que se llevase a cabo en uno o varios lugares distintos tal y como apuntan las diversas leyendas griegas. O es posible también que el cultivo de la vid se introdujese en Grecia desde Egipto, desde Anatolia o desde el Próximo Oriente (§ 1.3), pero en cualquier caso lo más plausible es que se extendiese con rapidez a todo el territorio heleno. Prescindiendo de los primeros tiempos y del periodo micénico en el que la arqueología y las tablillas palaciegas documentan la existencia de vides cultivadas en varias islas y en distintas zonas de la Grecia continental (§ 1.3), en la época arcaica la vid sativa o cultivada debía de estar ya bastante extendida en Grecia, tal y como parece deducirse de los textos homéricos en los que encontramos referencias a vides y uvas (las primeras de la literatura griega) en varios lugares de Grecia, desde el Peloponeso a Etolia o Tracia, desde algunas islas del Egeo o del mar Jónico hasta Frigia en el Asia Menor⁷². Pero hay que esperar hasta Teofrasto para tener una descripción más o menos precisa de la planta y del cultivo y los cuidados que se le dispensaban en la antigua Grecia, pues aunque existieron tratadistas agronómicos anteriores se han perdido casi del todo para nosotros y en la obra de Hesíodo apenas si hay referencias a la vid (§ 0.2.2). Además, cuando Teofrasto escribe, la vid cultivada o “domada” (ἄμπελος ἡμερίς) llevaba ya siglos de cultivo en Grecia y estaba ya suficientemente asentada, si bien la vid silvestre (ἄμπελος ἄγρία) aún debía de mantener una importante presencia en territorio heleno a juzgar por las numerosas citas que hace de ella y también porque algunos siglos más tarde Dioscórides y Plinio aún hablan de elaborar vino con sus uvas y perfume con sus flores⁷³.

⁷² En la *Iliada* cuando se hace el recuento de las ciudades participantes en la expedición a Troya (“catálogo de las naves”) se hace referencia a viñas en Epidauro de Argólide (*Ilias* II, 561), Arne de Beocia (II, 508) o Histiea, en la isla de Eubea (II, 537-538). También se hace referencia a viñedos a propósito del campo de Calidón, en Etolia, ofrecido a Meleagro (IX, 534 y 579-580); en la descripción del escudo de Aquiles (XVIII, 561-572); en Frigia en el Asia Menor (*Ilias* III, 184) y en Pédaso (cerca de Pilo) en el Peloponeso (IX, 152 y 294). Y en la Odisea hay varias referencias a la fértil viña (ἄλφι οἰνόπεδος) de Laertes en Ítaca asentada en la ladera de un promontorio (*Odyssea* I, 193; XI, 193; XXIV, 341-344), la cueva de Calipso (V, 69) está rodeada por una vid cultivada (ἡμερίς ἡβώωσα) cargada de racimos y Alcínoo tiene una floreciente viña (τεθαλυῖά τ' ἄλφι) en un prado dedicado a Atenea (VI, 293) y en el jardín de su palacio (VII, 122-126) crece un fecundo viñedo (πολύκαρπος ἄλφι). Y se comerciaba con vino de Tracia (*Ilias* IX, 71-72) y de la isla de Lemnos (*Ilias*, VII, 467-475).

⁷³ Con las uvas de la vid silvestre se elaboraba un vino muy astingente (§ 5.3.1. *Agriostaphylites*) que posiblemente estaría restringido al ámbito médico. Y con sus flores se preparaba tanto vino (de corte medicinal, § 5.3.1. *Oinanthites*) como perfume (§ 7.3. *Oinanthinon*).

2.0. La vid, una planta trepadora.

En términos generales podría decirse que, según los autores grecolatinos, la vid cultivada (ἡμερίς) es una planta de tronco retorcido y leñoso y de madera flexible, que surge de la raíz y que puede llegar a ser bastante grande⁷⁴. Tiene raíces delgadas, “corazón” carnoso y una corteza rajada que es el resultado de la savia y de la fibra. Sus ramas son largas y nudosas, sobre todo las extremidades de los pámpanos. Es una planta anual de hojas alternas, anchas, hendidas, y de cabillo largo y como ingerido en el tallo, y tiene, además, zarcillos (ἔλικες) con los que puede asirse a tallos, árboles u objetos próximos y trepar. Sus semillas están agrupadas y envueltas en cápsulas (las uvas, σταφυλαί) y estas, a su vez, están apiñadas en racimos y constituyen el fruto de la vid. Los racimos se producen en los vástagos nuevos (sarmientos) de la planta y en ellos las uvas están al aire y pueden desprenderse con facilidad⁷⁵. Y, como el resto de especies arbóreas de hoja caduca, dice Teofrasto, en nuestra parte del mundo, brota y florece en primavera, su flor está cubierta de pelusa (χνοώδης) y el brote y la floración se producen casi al mismo tiempo y más o menos cuando lo hace la vid silvestre. Y en dependencia de los lugares (llanos o montañosos, templados o fríos, húmedos o secos) lo hace un poco antes o un poco después, perdiendo sus hojas en otoño-invierno poco después de recogida la uva. Fructifica muy pronto y sus frutos tienen un crecimiento continuo y tardan algún tiempo en madurar ya que las uvas, en los racimos, generalmente no reciben el sol por igual, elemento esencial en la calidad del fruto. Los racimos y las uvas se desarrollan durante la primavera y el verano, crecen con las últimas lluvias y maduran con el sol y el calor en dependencia de los lugares donde crezca la planta⁷⁶. La vendimia (la recogida de los frutos de la vid) se celebraba en los países mediterráneos de forma usual (y se sigue celebrando) a finales del verano o principios del otoño (según la zona), con un grado de madurez de las uvas mayor o menor en función del vino más o menos dulce que se desease obtener, y

⁷⁴ Un tronco de vid, dice Plinio, puede llegar a ser tan grande que puede servir de columna como en el templo de Juno en Metaponto (Magna Grecia) o de escalera como en el *Artemision* de Éfeso, o puede servir para construir la estatua de un dios como la de Júpiter en Populonio (Toscana). Y, además, añade, ninguna madera tiene mayor duración que la de la vid. No obstante, para los antiguos grecorromanos no estaba nada claro el grupo vegetal en el que debía encuadrarse la vid. Mientras Teofrasto (*HP* I, 3, 1) o Plinio (*NH* XIV, 9) la consideran un árbol, Columela (*De Arboribus* 1, 2; *RRa* III, 1, 2) la consideraba una planta que, en realidad, no podía incluirse ni entre los árboles ni entre los arbustos. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 306-307.

⁷⁵ Teofrasto, *HP* I *passim*; V, 3, 4; Plinio, *NH* XVII, 152-153; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 2.

⁷⁶ Teofrasto, *HP* III, 4, 1; *CP* I, 17, 1-3.

constituía siempre unos días de festejos y regocijo populares (§ 3.1). La vid cultivada, por otro lado, no necesita reproducirse por semillas, aunque puede hacerlo, y se propaga mejor y de forma más rápida y eficaz mediante esquejes o plantones, injertos o bien mediante mugrones, sistemas que proporcionan una nueva planta similar en todo a la vid originaria (§ 2.2.2). Y una vez plantada, la vid crece y se desarrolla con gran rapidez y puede dar fruto ya a los dos años, si bien habrá que esperar algunos más para que la planta se encuentre en plena fuerza y vigor⁷⁷.

Y como la naturaleza, dice Teofrasto siguiendo a Aristóteles, “nada hace en vano” (ἡ γὰρ φύσις οὐδὲν ποιεῖ μάτην), en el caso de las plantas (vid incluida) su objetivo es que lleguen a dar fruto y aporta para ello el entorno, es decir, un terreno y un clima adecuados a cada una de las especies. El resto corresponde ya aportarlo al hombre pues, como dice Columela, “la naturaleza no consigue en plenitud lo que quiere si no se le ayuda con el trabajo afanoso”. O, como decía Paladio, el cultivo del campo (y de cualquier especie arbórea, incluida la vid) estriba en cuatro factores: aire, agua, tierra y labor. Los tres primeros dependen de la naturaleza y el cuarto de lo que se pueda y se quiera hacer⁷⁸.

2.1. La naturaleza: terrenos y clima.

El terreno es, sin duda, el elemento más importante para el crecimiento y desarrollo de cualquier planta, tanto silvestre como cultivada, pues vive anclada en él sin poder moverse. Jenofonte ya advertía de que “el que se disponga a ser un buen agricultor debe conocer, ante todo, la naturaleza del terreno, pues de otra forma no sabría ni lo que tiene que sembrar ni lo que tiene que plantar”. Y los autores latinos, en general y ya desde Catón, pensaban que antes de llevar a cabo cualquier plantación agrícola había que considerar principalmente dos cosas, a saber, la salubridad del clima y la fertilidad del lugar (sin olvidarse de la cantidad y calidad de las aguas y de la limpieza del aire)⁷⁹.

⁷⁷ Teofrasto, *HP* II, 1, 3; 2, 4; *CP* I, 8, 4. Si la plantación de vides se hace con plantones ya barbados “dan fruto al segundo año o incluso antes” (*Geoponica* V, 14) o al año y medio (Columela, *RRa* IV, 15, 1), pero la vid está en formación hasta los cinco o siete años (Columela, *RRa* IV 21, 1-2; Plinio, *NH* XVII, 182).

⁷⁸ Teofrasto, *CP* I, 1, 1; II, 1,1; III, 2, 1; Aristóteles, *De incessu animalium*, 708a, 9-10; Columela, *RRa* IV, 28, 2; Paladio, *OA* I, 2.

⁷⁹ Jenofonte, *Oeconomicus* 16, 2; Catón, *Agc* 1, 2-3; Varrón *RRe* I, 2, 8; Columela, *RRa* I, 3, 1-4; 4, 9-10; 5, 1-4; *Geoponica* II, 4-7; Plinio, *NH* XXXI, 36-46; Vitruvio, *De architectura* VIII, 1-7; Paladio, *OA* I, 4 y 17; IX, 8-10. Incluso clasifican las aguas (lluvia, río, manatíal, pozo), tan necesarias para terrenos, ganados, plantas y personas, en función de su bondad. Facilitan indicios de su existencia (presencia de determinadas plantas indicadoras de humedad o de corrientes subterráneas, situación y tipo de terrenos) y de su salubridad (no recomendables nunca las aguas estancadas o cenagosas). Y dan normas precisas de cómo buscar las

Teofrasto ya se ocupó de los terrenos en su estudio de las plantas. Según él hay suelos pobres (φαῦλοι) como los arenosos, arcillosos o los quemados que, en general, dificultan que una planta llegue a brotar y a dar fruto, o como los encharcados en agua o los cenagosos que ahogarían la planta. Y los hay buenos como los de textura fina, ligeramente compactos en la parte de las raíces y sueltos arriba, y húmedos y no muy fríos. Opiniones que, más o menos, se encuentran también en *Geoponica* y en autores latinos como Catón, Plinio o Virgilio⁸⁰. Columela distinguía tres tipos de terrenos según la topografía (llanura, collado y montaña) y prefería en el primer caso las planicies con una pequeña inclinación, en el segundo las colinas suavemente elevadas y entre las montañas las llenas de árboles y de hierbas. Y dentro de cada uno de ellos distinguía seis clases de suelo (pingüe o delgado, suelto o denso y húmedo o seco), cualidades que, mezcladas con los tipos de terreno, dan lugar a una gran variedad de tierras que le permite a Columela establecer una clasificación y jerarquización de los suelos. Así, en su opinión, los mejores terrenos, los más fértiles y ventajosos, eran los pingües (crasos), dulces, blandos y friables y los peores serían los formados por arena o arcilla solas y los secos, magros (delgados), salobres y apretados (compactos). Y Varrón, además de ensayar una clasificación de los suelos en función del elemento dominante en ellos, intentó explicar también sus diferencias al estar compuestos de diversas sustancias⁸¹. Como ayuda para conocer la bondad o calidad del suelo y poder saber qué puede o no plantarse en él, Jenofonte aconsejaba fijarse primero en algunos indicios o aspectos concretos del terreno y los autores latinos proponían, además, realizar algunas pruebas específicas para identificar y verificar su calidad y poder elegir así el más adecuado a la hora de plantar una viña⁸². Y porque no todos los terrenos son igualmente

aguas subterráneas, de cómo recoger el agua de lluvia y de cómo hacer los pozos, los acueductos y los aljibes. Sobre la calidad y salubridad de las distintas aguas, cf. Hipócrates, *De aëre, aquis et locis* 7-9.

⁸⁰ Teofrasto, *CP* II, 4, 1-3; *Geoponica* II, 9-11; Catón, *Agc* 5, 6; 6; Virgilio, *Georgica* II, 177-225; Plinio, *NH* XVII, 33-37; Paladio, *OA* I, 5, 1-2 y 6.

⁸¹ Columela, *RRa* II, 2, 1-7; Varrón, *RRe* I, 9. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 238 y 241-242. Y también Larrea, A., "Viticultura" en *VEVC*, pp. 61-66.

⁸² Jenofonte, *Oeconomicus* 16, 3-5; *Geoponica* II, 9-11; V, 7, 2-3; Catón, *Agc* 6, 1-2; Diófanes de Bitinia (en Varrón, *RRe* I, 9, 7); Virgilio, *Georgica* II, 182-192 y 217-258; Columela, *RRa* II, 2, 15-21; III, 11, 5; *De arboribus* III, 6-7; Paladio, *OA* I, 5. Los antiguos no disponían de los medios actuales de análisis de terrenos y tenían que valerse de otros métodos. Entre los indicios de la fertilidad de los suelos estaría, según estos autores, el aspecto del terreno (que sea capaz de recubrirse con un tapiz de césped), la vegetación autóctona del lugar (que sea rica y que luzca lozana y no reseca ni rugosa) o el color de la tierra (la negra, color preferido en general, sería la mejor porque es capaz, según los *Geoponica*, de soportar tanto lluvias como sequías), aunque Virgilio o Paladio parecen dar al color una validez relativa y Columela lo rechaza de forma expresa como indicio de fertilidad del terreno. Y entre las varias pruebas que proponen para verificar las

buenos o malos para todas las plantas (incluida la vid) a cada árbol hay que darle, dice Teofrasto, el suelo apropiado (πρόσφορος χώρα) a su naturaleza para que pueda desarrollarse bien, pues las plantas, cuando están en su propio terreno (οἰκεία χώρα) son capaces de mantener su naturaleza (γένος) y de producir mejores frutos⁸³. En el caso de la vid puede haber, no obstante, diversidad de suelos apropiados para que arraigue, crezca y se desarrolle. De hecho, quizá sea la planta que puede adaptarse con más facilidad a una gran diversidad de lugares, terrenos y climas. Y la más capaz, decía Columela, “de criarse tan lozana en el llano como en las colinas, en tierra apretada o suelta y tanto en la seca como en la húmeda”⁸⁴. Pero, con todo, la vid se desarrolla mejor en unos terrenos que en otros y los tratadistas antiguos así lo señalan. Teofrasto, por ejemplo, pensaba que, en términos generales, para la vid (y la higuera y el olivo) el terreno llano era el más apropiado y que le iban muy bien la pradera y los suelos de fondo arenoso, de textura fina, y más sueltos que compactos, que son capaces de retener el agua (ὑφύδρτοι) sin inundarse, pues la vid requiere mucha agua (da frutos que la contienen en abundancia) pero no debe estar encharcada. Y en *Geoponica* se dice que “apropiada para las vides es la tierra negra no apelmazada pues, cuando llueve, no desperdicia el agua enviándola muy a lo hondo ni la retiene en la superficie pues el agua retenida encima pudre las plantas”⁸⁵. Para evitar, en todo caso, que la tierra deje pasar las aguas con facilidad o las retenga durante demasiado tiempo en la parte superficial, Paladio (y Columela o los *Geoponica*) preferían un terreno que no fuera llano ni empinado (para que no se encharque ni erosione) ni escarpado (para que no se note demasiado el mal tiempo y los calores) sino las pequeñas laderas abiertas,

cualidades de los terrenos está, por ejemplo, diluir un poco de tierra en el agua contenida en un recipiente y probarla para conocer “el sabor de la tierra”. O rociar con agua un terrón y deshacerlo con la mano. Si se pega al apretarla y no se desmenuza cuando se la tira al suelo, es un indicio de que el terreno es pingüe por naturaleza y no arenoso (hoy se sigue haciendo esto para conocer el tempero de la tierra y dilucidar el momento adecuado para la siembra). O hacer un agujero en la tierra y volver a llenarlo con la tierra sacada. Si sobra tierra el terreno es grueso o compacto; si falta es seco y arcilloso y si queda al ras, intermedio. Plinio, en cambio (*NH* XVII, 26-27 y 38-39), dudaba de la veracidad de estos indicios y pruebas o los rechazaba abiertamente. Sin embargo, atribuía mucha importancia al olor de la tierra como indicio de calidad y el mejor, según él, sería aquel que se parece al que se produce a la puesta del sol, allí donde el arco iris tiene sus extremos, cuando después de una prolongada sequía la lluvia ha mojado la tierra (no removida con anterioridad) o el que desprende un campo de bosque recién roturado. Sobre el arco iris y los olores de tierra y árboles, cf. Aristóteles, *Problemata* 960b 1-34. Y sobre las observaciones del terreno, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 241-246; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 139-142.

⁸³ Teofrasto, *HP* II, 5, 7; *CP* I, 9, 3; III, 1, 2; Plinio, *NH* XVII, 25; 31-32. Virgilio (*Georgica* II, 109) opinaba también algo parecido (*Nec uero terrae ferre omnes omnia possunt*) y empareja algunos terrenos y plantas.

⁸⁴ Columela, *RRa* III, 1, 3-4.

⁸⁵ Teofrasto, *HP* II, 5, 7; *CP* II, 4, 4-5 y 7; III, 6, 7-8; 11, 3-4; *Geoponica* V, 1-2. Véase también una opinión similar, en mucho aspectos, en Columela, *RRa* III, 1, 8-9; 11; 12, 1-4 o Paladio, *OA* I, 5, 4; II, 13.

en suave pendiente y soleadas⁸⁶. Consideraban igualmente buena para la vid la tierra de acarreo y aluvión o con piedras sueltas abajo que dan frescura a las raíces en verano y no las encharcan en invierno⁸⁷. En cambio, solían recomendar huir de la proximidad de los ríos y más aún de la de pantanos y aguas estancadas por su insalubridad y por las brumas y el aire que pueden emanar de estas aguas, y por los mosquitos y otros bichos que pueden criar⁸⁸. Pero sobre todo aconsejaban huir de las tierras amargas y las saladas (que podrían corromper el gusto del vino) dado que, en palabras de Columela (y otros autores), “el sabor que tenga la tierra, ese será también el gusto que tendrá después el vino”⁸⁹.

Pero, como hay diferentes tipos de terrenos en los que la vid puede arraigar, crecer y desarrollarse y muchas variedades de vides, lo correcto, cuando se ha decidido hacer una

⁸⁶ Paladio, *OA* I, 5, 5, donde concluye: “Es mejor una colina levemente inclinada por sus faldas o un valle con cierta dimensión y amplitud de espacio”. Y tanto él (*OA* I, 6, 7) como Columela (*De Arboribus* 3, 7; *RRa* III, 2, 5-6) opinaban que los campos llanos y abiertos daban más cantidad de vino, pero que las colinas lo daban mejor y más noble y que dentro de las laderas y en climas templados, las orientadas al norte producían más mientras que la calidad era mejor en las que miraban al sur. Igualmente se afirma en *Geoponica* (VII, 1; V, 2, 13-18) que el mejor vino se produce en lugares secos, soleados y en pendiente y se matiza que el terreno llano, ya se trate de un valle o de una planicie, puede ser el más conveniente pero para las vides trepadoras (§ 2.3.2 *Anadendras*). También Virgilio (*Georgica* II, 113) prefería las colinas: *apertos Bacchus amat collis*, decía. Cf., asimismo, Catón, *Agc* I, 3; Varrón, *RRe* I, 7, 1; Columela, *RRa* I, 2, 3-4; III, 1, 8. Sobre los distintos tipos de terrenos, su influencia en la vid y el vino y los suelos más idóneos y más adecuados para la vid (con una visión no muy distinta a la de los antiguos), cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 246-252; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 635-642 y 134-136; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 139-143 y 267-273; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 61-69.

⁸⁷ Columela, *De Arboribus* 3, 7; *RRa* III, 11, 7-8; Paladio, *OA* II, 13, 3; *Geoponica* V, 1, 4 donde se considera excelente la tierra depositada por los ríos, como en el Delta del Nilo en Egipto, aunque Plinio (*NH* XVII, 27-29) cree que la tierra de aluvión no es buena para ningún cultivo. Y en cuanto a las piedras pequeñas en las raíces de las vides, se recomendaba, incluso, ponerlas en el hoyo en el momento de la plantación, § 2.2.3.

⁸⁸ *Geoponica* V, 5, 2; Paladio, *OA* I, 7, 4; Plinio, *NH* XVII, 24; Columela, *RRa* II, 2, 16. Este autor (*RRa* XII, 28, 2) aconsejaba, en todo caso, tratar el mosto procedente de zonas pantanosas de forma diferenciada.

⁸⁹ Columela, *De Arboribus* III, 6; *RRa* III, 1, 9; 11, 9; *Geoponica* V, 7, 3; II, 10, 7-9; Virgilio, *Georgica* II, 238-241; Vitruvio, *De architectura* VIII, 3, 12; Paladio, *OA* II, 13, 1 y 4. El terreno (alimento de la vid) es un elemento que influye de forma notable en la calidad y personalidad del vino al que, de alguna manera, termina por transmitir sus características y su “sabor” (“dos terrenos vecinos pueden producir vinos diferentes”, decía ya Hipócrates, *De Morbis* IV, 34, 23-25) y puede hacer que la misma variedad de vid dé vinos distintos en lugares distintos como decía Plinio (*NH* XIV, 70): *manifestum est patriam terramque referre, non uvam, cum eadem vitis aliud aliis in locis polleat* (“lo que importa es la patria y el terreno, no la uva, pues la misma vid tiene vigor diferente según los distintos lugares”). O un poco más tarde los *Geoponica* (V, 17, 1): οὐ πᾶσα μὲν ἄμπελος ἐν παντὶ τόπῳ τὸν αὐτὸν οἶνον ποιεῖ (“no toda vid en todos los lugares produce el mismo vino”). Y esa influencia era seguramente tan valorada entre los antiguos como en nuestros días en los que tanto se aprecian los vinos “de terruño” o de *terroir* (que expresan las características del terreno donde nacen, bien sea de vides autóctonas o bien de vides trasplantadas) frente a la estandarización de sabores y aromas de tantos vinos (por lo general tintos, oscuros, corpulentos, casi masticables y de alto contenido alcohólico) que parecen todos cortados por el mismo patrón (cf. Feiring, A. *La batalla por el vino y el amor o cómo salvé al mundo de la pakerización*, Tusquets, Barcelona, 2010). Y no solo en Europa. En una reciente entrevista al responsable de una afamada bodega del valle de Napa en California, aquel afirmaba que “de la variedad de suelo depende que los vinos puedan ser tan diversos en un territorio tan pequeño como el nuestro” (*El País semanal*, nº 1902, 10 de marzo de 2013). Cf., también, Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 252; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 78-81.

nueva plantación de vides, sería buscar la variedad de vid que mejor se adapte al terreno elegido. En este sentido, los autores antiguos recomendaban que las variedades de vid que podrían considerarse sólidas o compactas, duras y fuertes y abundantes en madera, se plantasen en suelos secos, prietos y compactos, y las frágiles, blandas o porosas y de poco sarmiento en terrenos suaves, poco compactos y húmedos, y que se destinasen a terrenos llanos aquellas vides que aguantasen bien las nieblas y las heladas y a las colinas o laderas montañosas las que resistieran bien los vientos y la sequía⁹⁰. Teofrasto decía que era el tipo de médula o jugo (μήτρα), que puede verse en los sarmientos al cortarlos, lo que hacía que las vides se adaptasen mejor o peor a un terreno o a otro y apuntaba que las variedades tintas (negras) son más sólidas y duras que las blancas, aunque no menciona ni recomienda ningún nombre o variedad concreta de vid para ningún tipo concreto de terreno, quizá porque no debía de ser fácil determinar para cada planta específica el tipo de suelo que le iría mejor, como él mismo reconoce y afirma también Columela que se remite a la experiencia⁹¹. Pero, quizá teniendo esto en cuenta, Columela o los *Geoponica* recomendaban injertar o plantar en parajes áridos y secos vides de uva tinta y en terrenos húmedos y de buena calidad las de uva blanca⁹².

El clima (ὥρα/κλίμα) o conjunto de condiciones meteorológicas y atmosféricas que caracterizan una región del globo es otro de los factores que, junto con el terreno, influye de forma notable en el desarrollo de las plantas y en la calidad de sus frutos y, como aquel, no es uniforme en cada país ya que distintas circunstancias topográficas (altitud, exposición al sol, hidrografía, vientos) pueden modificarlo de alguna forma. Y las plantas, como decía Teofrasto, unas son de clima cálido, otras de clima frío y otras de clima templado, como la vid, de modo que difícilmente darán un buen fruto en un clima muy distinto al suyo propio que es aquel en el que nacen y crecen de forma espontánea. Tal vez solo la vid sea capaz, sin demasiado detrimento y menoscabo de su fruto, de soportar en alto grado las más variadas circunstancias de dureza del clima (salvo en condiciones extremas de frío o calor) “con tal de elegir y poner la clase o variedad adecuada”, matiza

⁹⁰ Teofrasto, *CP* II, 4, 7; III, 6, 6; Columela, *RRa* III, 1, 3-5; *De arboribus* 3, 2; Plinio, *NH* XVII, 25; 29 y 31; *Geoponica* V, 2, 5-9; Paladio, *OA* III, 9, 2. *Cf.*, al respecto, Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 238-239; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 174-186.

⁹¹ Teofrasto, *CP* III, 11, 1-2; Columela, *RRa* III, 1, 4. La vid es sólida y compacta, decía Teofrasto, si su médula (μήτρα) es pequeña y estrecha y será frágil y porosa si su médula es grande y ancha.

⁹² Columela, *De Arboribus* 8, 4; IV, 29, 17; *Geoponica* V, 2, 1-4. No obstante, estas recomendaciones de Columela o los *Geoponica* pueden deberse también al poco aprecio de los romanos por el vino tinto. § 4.5.

Paladio. Aunque obviamente se desarrolla y crece mejor en unos climas que en otros⁹³. Uno de los factores que mejor definen el clima (aparte de la temperatura) es el régimen de lluvias y nieves y, como diría Teofrasto, para las plantas en nuestra parte del mundo es necesario, en general, que el invierno sea invierno (frío y lluvioso, aunque no en exceso) y no primavera. Y mejor aún es que nieve durante el invierno pues así el agua no corre de forma incontrolada y pasa con lentitud a la tierra alimentando las raíces de las plantas de una forma más conveniente para ellas⁹⁴. Otro de los factores definitorios del clima es el aire (y el viento). La vid, como todos los árboles, decía Teofrasto, requiere un lugar bien ventilado, pero no ventoso en exceso. Y mejor el aire del norte (más frío) que el del sur, pero ni demasiado frío (podría helar la planta) ni demasiado cálido (podría abrasarla) sobre todo si se produce en los días de los brotes o de la floración. Y algo parecido puede decirse del sol y de la temperatura ambiente. Mejor templada que muy calurosa o fría y que el sol no achicharre la planta⁹⁵. Columela resume así el clima más adecuado para la vid: “A la viña no le va el clima muy frío ni el excesivamente cálido. Sufre más con las lluvias que con el cielo raso y es más amiga del suelo seco que del húmedo. Se alegra con un vientecillo suave y la dañan las tempestades”⁹⁶. En todo caso, a la hora de hacer una plantación nueva de vides, si se elegía la ladera de una colina (algo siempre aconsejable), convenía tener en cuenta su orientación en función del clima reinante en el lugar. Columela y Paladio aconsejaban, en general, que en las pendientes, en los lugares fríos, los viñedos se orientaran al mediodía, en los calurosos al norte y en los templados con preferencia al este o si no, al oeste, aunque la cantidad y calidad del fruto podía variar según la orientación (§ *supra* nota 86). A Virgilio, en cambio, no le gustaba nada que la

⁹³ Teofrasto, *CP* II, 3, 3-4; 7, 1; 16, 7; Columela, *RRa* III, 1, 4; Paladio, *OA* III, 9, 1.

⁹⁴ Teofrasto, *CP* II, 1, 2-6; Plinio, *NH* XVII, 13-16. Virgilio, por el contrario (*Georgica* I, 100), prefería inviernos suaves (*hiemes orate serenas*), aunque en el caso de árboles y vides, en opinión de Plinio, se equivocaba. Pero también en primavera es necesario que llueva, decía Teofrasto, y mejor antes y después de la brotación y floración pues durante estos días la lluvia y la nieve pueden ser muy dañinas (§ 2.2.7, n. 213).

⁹⁵ Teofrasto, *HP* IV, 14, 6; *CP* II, 1, 3; 3, 1-4; III, 6, 9; V, 12, 7; Plinio, *NH*, XVII, 10-12; Columela, *RRa* III, 1, 9; Paladio, *OA* II, 13, 2. Una discusión al uso, en este sentido, era si los vientos marinos podían ser o no beneficiosos para la vid. En *Geoponica*, por ejemplo (V, 5, 1), se dice que los lugares próximos al mar son muy útiles para la vid (a pesar de su posible salinidad, algo de lo que se recomendaba huir, § *supra*, pág. 51) y que los vientos marinos le eran, asimismo, muy favorables. Plinio, en cambio (*NH* XVII, 24), matizaba que los vientos marinos, aun siendo en general beneficiosos, a veces y en algunos lugares podrían ser perjudiciales. Cf. Teofrasto, *HP* VIII, 6, 6; Columela, *RRa* III, 12, 6.

⁹⁶ Columela, *RRa* III, 1, 9. Sobre los distintos factores climáticos y su influencia en la vid y el vino, puede verse Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 178-183; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 70-82; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 68-70 y 76-78.

viña mirara a poniente, Catón y Varrón se inclinaban por pendientes orientadas con preferencia al sur y aconsejaban plantar las mejores variedades de vid en terrenos soleados, los *Geoponica* parecen preferir las pendientes de suelos secos y soleados (el sol, se dice en el texto, “hace las uvas más fuertes y dulces”) y Plinio, por su parte, creía que no era posible dar una norma concreta al respecto⁹⁷. En cualquier caso y dado que hay diferentes climas y también distintas variedades de vides, lo apropiado sería plantar en cada lugar la variedad de vid más adecuada a su clima. Como debían de hacer los viticultores griegos, según dice Teofrasto, que plantaban vides en las laderas de algunas vaguadas pero no plantaban la misma variedad de vid en ambos lados sino distintas variedades, en función de la posición de la ladera, del terreno que hubiera en ella y del sol que pudiera recibir⁹⁸. En este sentido, los distintos autores suelen señalar que una comarca de clima tranquilo y despejado admite cualquier clase de vid, pero que a un clima frío le irían bien las vides tempranas cuyo fruto alcanza la sazón anticipándose al invierno o las de grano resistente y duro que son capaces de florecer en medio de nieblas y de madurar incluso con los hielos. Y que estas mismas vides irían igualmente bien a un clima proclive a vientos y tormentas, mientras que las variedades más tiernas y fértiles deben destinarse a un clima cálido, de la misma manera que en un clima seco se plantarán vides que se pudren fácilmente con las lluvias y en uno húmedo las que padecen con la sequía. Y a veces incluso indican, para algunas variedades concretas de vides, el tipo de terreno y el clima que les iría bien o, por lo menos, el que no las perjudicaría⁹⁹.

2.2. El hombre: Cuidados de la viña (terreno y vides).

Pero no solo el suelo y el clima proporcionados por la propia naturaleza son importantes para el crecimiento y desarrollo de las plantas y para la calidad y bondad de

⁹⁷ Paladio, *OA* I, 6, 2 y 7; I, 7, 3; II, 13, 6; Virgilio, *Georgica* II, 298; Columela, *RRa* III, 2, 6; 12, 5-6; 21, 8; Catón, *Agc* I, 3; 6, 4; Varrón, *RRe* I, 7, 1-2; I, 25; *Geoponica* V, 2, 13; V, 4; VII, 1-2. Plinio (*NH* XVII, 19-23; XVIII, 336) decía que la orientación del terreno, además de con el lugar y el clima, había que relacionarla con la naturaleza del suelo, con la humedad o sequedad de este, con la exposición al sol, con el viento reinante y con la variedad de vid que se desease plantar. Y tras extenderse en los razonamientos pertinentes sobre las influencias de cada uno de estos elementos, termina aconsejando fiarse de la experiencia, como hacen también, en última instancia, Columela (*RRa* III, 1, 4) y Paladio (*OA* III, 9, 5).

⁹⁸ Teofrasto, *CP* II, 4, 8.

⁹⁹ Columela, *RRa* III, 1, 6-7; 21, 8; 2, 7-28; Paladio, *OA* III, 9, 4; Plinio, *NH* XVII, 22-23; XIV, 21-46; Catón, *Agc* 6, 4; Varrón, *RRe* I, 25. Sobre la selección de terrenos y climas para viñedos en la Antigüedad y hoy, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 237-241; Hanson, V., “Practical Aspects of Grape-Growing and the Ideology of Greek Viticulture” en *AAG*, pp. 161-163; Robinson J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 693-695; 701-702 y 748.

su fruto. También la mano del hombre tiene algo que ver en ello. Los cuidados que reciben tanto los terrenos como la vid por parte del hombre, así como las técnicas de reproducción y los sistemas de cultivo empleados, proporcionan una inestimable ayuda a la vid para que se desarrolle y fructifique de forma adecuada. La viña es un cultivo complicado que necesita muchos cuidados. “El cultivo de cualquier árbol”, decía Columela, “es más sencillo que el de las viñas”, que necesitan un cuidado permanente y continuo ya que cualquier abandono, por corto que sea, hace que las vides se deterioren. Y aunque broten, florezcan y fructifiquen antes que las que están bien trabajadas, su fruto siempre será más escaso y de calidad inferior, como decía Teofrasto¹⁰⁰. Y en función del sistema de cultivo empleado con ellas (§ 2.2.5.1) necesitan además otros varios cultivos auxiliares (árboles, cañas, mimbreras) que, según la extensión del viñedo, podían eliminar una respetable parte de la explotación o requerir fincas complementarias (§ 2.2.5.2). Si el cultivo de la vid fue considerado durante mucho tiempo como algo muy atractivo y aceptable (el más rentable para Catón), dado que el vino era un producto caro y exclusivo, Plinio ya criticaba que, frente a tiempos anteriores, la técnica vitícola estuviese poco depurada (*consummata*) en su tiempo. Y Columela, que se quejaba de que la agricultura hubiese tenido hasta su tiempo un perfeccionamiento mínimo y de que “haya maestros de las demás artes (menos necesarias para la vida) y no se hayan encontrado ni discípulos ni preceptores de la agricultura”¹⁰¹, se preguntaba por qué tenía la vid tan mala fama en su tiempo. Y se respondía a continuación a sí mismo (con ánimo, sin duda, de justificar su cultivo) que “no por deficiencia propia de la vid que responde con facilidad al cuidado del hombre en casi todas las regiones y climas, sino por la de los hombres”, porque estos, decía, prestan muy poca atención tanto a los terrenos como a las propias vides, pues algunos destinan a viñedos los peores terrenos o los cultivan de forma deficiente y hasta eligen mal las variedades de vid. Pero “la rentabilidad de la viña puede ser muy grande”,

¹⁰⁰ Columela, *RRa* V, 8, 1-2; Teofrasto, *CP* I, 15, 1.

¹⁰¹ Catón, *Agc* I, 7; Plinio, *NH* XIV, 47; Columela, *RRa* I, pr. 5-7; XI, 1, 10. La queja de Columela quizá tenga algo que ver con la consideración generalizada que, en su tiempo, tenía la agricultura de actividad desagradable y poco honorable para un hombre libre. Y de empleo que no necesita ningún conocimiento, como él mismo dice (*RRa* I, pr. 13; 20-21) o de “oficio servil” (Salustio, *De Coniuratione Catilinae* IV, 1), frente a la alta valoración que tuvo la agricultura en la Roma primitiva y la Grecia clásica. Jenofonte (*Oeconomicus* 5, 1-17; 15, 2-4 y 10-11), tras el canto de alabanza que hace a la agricultura, la contempla ya como un oficio (τέχνη) respetable y fácil de aprender (bastaría ver trabajar a los labriegos o escucharles, dice) pero que “si hace ricos a los que lo conocen, condena a los que lo ignoran a vivir en la penuria por mucho que se esfuercen”. Cf. Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 223-230.

continúa Columela, si se planta la variedad adecuada en un terreno propicio y se dedica a ambos la atención y el tiempo que requieren¹⁰².

2.2.1. Preparación del terreno previa a la plantación.

Una vez tomada la decisión de hacer una nueva plantación de vides, la primera tarea que debía acometerse sería elegir un terreno que, además de cumplir los requisitos más comúnmente requeridos (§ 2.1) para este menester, fuera, como decía Teofrasto, de una calidad igual o mejor, pero nunca inferior, a aquel en el que crecía la planta original para que no se produjeran cambios en nada que pudiese afectar a la naturaleza (φύσις) de la planta o, en todo caso, para que, si se producían, fuesen cambios “a mejor”, como repiten también más tarde Columela, Plinio o Virgilio¹⁰³. Solía recomendarse asimismo elegir, si ello era posible, un terreno que hubiese estado antes dedicado a cereal o en barbecho, mejor que uno que hubiese estado ocupado antes por otras plantas (bosque, arbustos, matorrales, por ejemplo). Y debía evitarse, en todo caso, un terreno dedicado con anterioridad a viñedo (al menos hasta que hubiesen pasado diez años) pues, dice Columela, “el suelo en la parte baja está impracticable y como enredado por abundantes raíces y aún no ha perdido el veneno y la corrupción (*uirus et cariem*) originados por el paso del tiempo con los que la tierra, casi agotada, se debilita”. De cualquier forma, se consideraba conveniente desfondar el terreno elegido (πανσκαφεία / *pastinatio*) y limpiarlo primero de raíces de plantas, de otras hierbas perniciosas e incluso de las piedras que se encontrasen en la superficie, sobre todo las más grandes, tarea que en la práctica suponía cavar todo el terreno a hecho dándole la vuelta (hoy se hace con tractores) y en consecuencia un elevado coste económico. Por eso algunos se conformaban, dice Columela, con abrir surcos o zanjas (αὔλακες/τάφροι / *sulci*) de más o menos anchura (unos seis pies, § 9.4) mientras dejaban sin cavar iguales espacios intermedios de forma alternativa. O con hacer hoyos (βόθροι / *scrobes*) que era, dice, como se plantaban la mayoría de las vides en provincias y lugares lejanos¹⁰⁴. En todo caso, las zanjas o los

¹⁰² Columela, *RRa* III, 1, 3; 3, 2-7; IV, 3, 5. Véase § 7.5.1 y notas 1513-1514.

¹⁰³ Teofrasto, *HP* II, 5, 1; *CP* III, 5, 2; 24, 1; Columela, *RRa* III, 5, 1-3; Plinio, *NH* XVII, 69 y 79; Virgilio, *Georgica* II, 265-268. Los *Geoponica* (II, 48, 1-2) y Paladio (*OA* I, 6, 4) recomiendan, incluso, “no trasladar ni las plantas ni los trabajadores del campo de lugares salubres a otros insalubres, sino al contrario, de sitios malos a otros mejores, pues el cambio a peor choca y trastorna a los que han sido trasladados”. § 2.2.5.2.

¹⁰⁴ Columela, *RRa* III, 11, 1-4; 13, 1-13; *De Arboribus* 3, 5; Catón, *Agc* 43, 1; Plinio, *NH* XVII, 166-170; Paladio, *OA* II, 10, 1-4; 13, 2 y 7; VI, 3, 1-3; *Geoponica* II, 23, 1-5; 8-9 y 12-14; V, 19. Sobre la

hoyos (o la roturación o desbroce completo del terreno) era una tarea que se recomendaba hacer con la mayor antelación posible (preferiblemente un año) con el fin de que el terreno pudiera solearse y airearse lo suficiente antes de recibir las nuevas plantas¹⁰⁵. Y Teofrasto añade que algunos expertos precisaban, incluso, que las mejores fechas para estas labores de preparación del terreno eran las comprendidas “entre el solsticio de verano y la aparición de Arturo (Ἀρκτούρος) en el cielo” (es decir durante el verano)¹⁰⁶. También en

preparación previa de los terrenos, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 252-260; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 582 y 640; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 144-155. Y sobre el barbecho § 7.5, nota 1498.

¹⁰⁵ Teofrasto, *HP* II, 5, 1; *CP* III, 4, 1; Columela, *De Arboribus* 4, 3-4; *RRa* V, 5, 1; Virgilio, *Georgica* II, 259-262. Plinio (*NH* XVII, 79-80) recoge la recomendación de preparar los hoyos con un año de anticipación del cartaginés Magón y que este añade que, si ello no fuera posible, convenía hacer fuegos entre los hoyos unos dos meses antes de la plantación y no realizar esta hasta después de haber llovido.

¹⁰⁶ Teofrasto, *CP* III, 4, 1. Los autores griegos de temas agrarios (como Hesíodo o Teofrasto) rara vez mencionan el nombre de los meses y suelen referirse casi siempre a los astros y a las estaciones del año, pues el calendario “mensual” griego antiguo era en esencia un calendario lunar (y distinto prácticamente en cada *polis*, cf. Vial, C., *Léxico de la antigüedad griega*, pp. 45-46), por lo que podía producirse cierto desfase con el solar. Y, por otra parte, las estaciones “agrarias” no tenían por qué coincidir con las astronómicas, pues los ciclos de la naturaleza, al menos en el Mediterráneo, no se ajustan del todo a estas, tal y como decía Columela (*RRa* XI, 2, 2): “el labrador no debe observar el principio de la primavera tal y como lo hace el astrólogo”. Por todo ello, los agricultores se regían más “por el cielo” que por el calendario. Y las estaciones no empezaban para ellos (como lo hacen para nosotros) con los equinoccios o los solsticios sino por el orto o el ocaso de algunos astros o constelaciones en el cielo y/o por la llegada de algunos vientos.

Las fechas de inicio y fin de estaciones, equinoccios y solsticios en la antigua Grecia, así como el orto y ocaso de los astros y constelaciones más relevantes, pueden verse en el tratado hipocrático *De diaeta* (III, 68, 7-12) y se detallan con cierta precisión en *Geoponica* (I, 1 y 9), con varias citas de Zoroastro y Arato. También en Hesíodo (*OD*) y en Teofrasto (*De causis Plantarum*, sobre todo) aparecen numerosas menciones de los astros. Y los autores latinos (Plinio, *NH* XVI, 93-94 y sobre todo Columela, *RRa* XI, 2) hacen muchas referencias a estas fechas “astrales”. En términos generales, y más o menos, podría decirse que:

- * La primavera agrícola se iniciaba con el orto vespertino de Arturo (Ἀρκτούρος, estrella de la constelación *Boötes* o el Boyero) o con la llegada del viento Céfito (o Favonio en versión romana), viento cálido del oeste y mensajero de la primavera (hacia el 7-9 de febrero).
- * El verano empezaba con el orto matinal de las Pléyades (Πλειάδες), llamadas también “las cabrillas”, (un grupo de estrellas pertenecientes a la constelación Tauro) que tenía lugar hacia el 8-10 de mayo).
- * El inicio del otoño agrícola lo marcaba el orto matinal de Arturo (hacia mediados de septiembre), aunque para los autores latinos y *Geoponica* el otoño se iniciaba un mes antes (hacia el 10-12 de agosto e incluso antes, con el orto matinal del Can o “el Perro”). En cualquier caso el otoño terminaba con el ocaso de las Pléyades.
- * El invierno empezaba hacia el 9-10 de noviembre con el ocaso matinal de las Pléyades y/o con la llegada del viento Bóreas o Aquilón, viento frío del norte.

El momento de más calor del año lo indicaba el orto matinal del Can o “el Perro” (Κυνὸς ἐπιτολῆ) que no era sino la estrella Sirio (Σείριος) en la constelación *Canis Maior* y que podía verse en el cielo hacia mediados de julio (*Geoponica* I, 9, 7), y tal vez antes en tiempos de Teofrasto. Del nombre de esta constelación (o mejor de la de *Canis Minor* que la precedía en unos días) proviene la palabra castellana Canícula (“perrita”) tomada del latín.

El calendario agrícola es, por otra parte, un tema que, de una u otra forma, está presente en todos los tratadistas antiguos de temas agrarios. Y con múltiples referencias a las estaciones del año y a los astros en casi todos ellos. Hesíodo y Paladio, por ejemplo, escribieron sus obras (*Opera et Dies* y *Opus Agriculturae* respectivamente) en forma de calendario, utilizando las estaciones y los astros el primero y los doce meses del año el segundo, para indicar las tareas agrícolas propias de cada periodo de tiempo. Y los demás autores

Geoponica se recomienda abrir los hoyos en el mes de agosto mientras que Paladio aconsejaba hacer estas tareas en el mes de enero y realizar la plantación en el mes siguiente o no mucho más tarde¹⁰⁷. Otra cuestión importante y siempre discutida era la profundidad de los hoyos y las zanjas (o del desfonde). Se recomendaba, por lo general, que en terrenos llanos y húmedos no se hicieran hoyos (o surcos) muy profundos (no más de dos pies y medio), ya que entonces la planta se encharcaría, pero en terrenos secos y áridos (o en pendiente) debían hacerse hoyos más hondos (incluso de cuatro pies) para que la planta conservase la humedad el mayor tiempo posible (o pudiese sujetarse mejor)¹⁰⁸.

2.2.2. Técnicas de reproducción y propagación de la vid.

La vid cultivada, como dicen Teofrasto y otros autores, podría reproducirse y propagarse mediante semillas, pero, si lo hiciera, originaría entonces ejemplares inferiores que darían frutos de peor calidad, y que podrían degenerar e incluso variar hasta llegar a convertirse en vides silvestres, perdiendo entonces por completo “el aire de familia” (γένοϛ) y pasando a ser realmente plantas de “naturaleza” distinta¹⁰⁹. La vid se propaga, crece y se desarrolla de una forma mucho más eficaz y rápida mediante distintos métodos

suelen incluir el calendario y el detalle de tareas en su obra aunque sea en un capítulo y de forma secundaria. Esto hacen, por ejemplo, Varrón (*RRe* I, 27-36) que divide el año en ocho intervalos de tiempo marcados por los astros y vientos, Virgilio (*Georgica* I, 208-229), Columela (*RRa* XI, 2 y IX, 14), Plinio (*NH* II, 122-125 y XVIII, 201-320) o *Geoponica* (III). En todo caso, los autores latinos, sobre todo los posteriores a Julio César, aunque a veces hacen referencia al orto u ocaso de astros y constelaciones, suelen utilizar de forma habitual los nombres de los meses (ya los mismos que los nuestros).

¹⁰⁷ *Geoponica* III, 11, 6; Paladio, *OA* II, 10, 1; 13, 8; III, 9, 1. Columela (*RRa* V, 5, 1; XI, 2, 1; 17; 28; 95) aconsejaba hacer hoyos, zanjas o desbroce en enero (para plantar en marzo) pero solo si la plantación debía hacerse en un terreno pobre y magro mientras que, en zonas templadas y terrenos de calidad, recomendaba realizar dichas tareas durante la primavera (agrícola) e incluso empezar un poco antes (en diciembre), para plantar en el otoño o en la primavera siguiente.

¹⁰⁸ Teofrasto, *HP* II, 5, 5; *CP* III, 12, 1; Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 2-7; Catón, *Agc* 43, 1; Columela, *De Arboribus* 1, 6; IV, 3; *RRa* III, 13, 2-5; 15, 2; V, 5, 2; *Geoponica* V, 9, 10-12; V, 12; Paladio, *OA* I, 6, 11; II, 10, 2-4; 13, 7; Plinio, *NH* XVII, 80-81; 159; 167-168; Virgilio, *Georgica* II, 288-297. Para no perderse en medidas, puede decirse que, en general, la profundidad de los hoyos solía oscilar entre los dos pies (§ 9.4) en los valles y los cuatro en colinas abruptas y áridas y que los tres pies de profundidad era lo más habitual. Pero debía de existir, al menos entre los romanos (Columela, *RRa* IV, 1, 1-8), cierta polémica sobre la profundidad mínima que debía darse a los hoyos que, además, solía variar según el tipo de cultivo elegido para la vid (§ 2.2.5.1). Teofrasto, que no menciona ninguna profundidad en el caso de las vides, llega incluso a sugerir que en terrenos y zonas muy húmedas, en vez de hacer hoyos, podía abrirse el camino al esqueje con una estaca de hierro. En cuanto a la distancia que debía dejarse entre hoyos, § 2.2.3, pág. 65.

¹⁰⁹ Teofrasto, *HP* II, 2, 4-6; *CP* I, 9, 1; Plinio, *NH* XVII, 58-59 y 67; Columela, *RRa* III, 10, 18-19; Virgilio, *Georgica* II, 59-60. Aunque Teofrasto (*HP* III, 8, 1) suele contemplar en cada “género” de plantas dos “especies”, la cultivada (ἡμερίς) y la silvestre (ἀγρία), en el caso de que una vid cultivada se reproduzca por semillas y llegue a convertirse en silvestre, considera que se produce un cambio de “género” (γένος) y no de “especie” (εἶδος). cf. Desautels, J. “La classification des végétaux dans la recherche sur les plantes de Théophraste d’Erésos” en *Phoenix*, 42 (1988), p. 232.

desarrollados por el hombre, como los esquejes (sarmientos que se cortan de la vid y se plantan en tierra), los injertos (sarmientos de una cepa que se incrustran en otra) o los acodos o mugrones (sarmientos que se entierran antes de cortarlos de la cepa madre), sistemas todos ellos que proporcionan una nueva planta de crecimiento más o menos rápido y que da un fruto similar al de la vid originaria¹¹⁰.

Un esqueje de vid (κλήμα/κλάδος / *virgultum/palmes*) no es más que un sarmiento que se corta de la vid y que en algún momento se introduce en tierra para reproducir la planta. En la Antigüedad, los esquejes, una vez cortados, podían ser plantados bien directamente en los liños (ὄρχοι) de la viña o bien en un semillero o vivero (§ 2.2.5.2) para convertirse más tarde en plantones “barbados” (φυτευτήρια/ἐνριζα / *viviradices*) que luego se trasplantarían a la viña (§ 2.2.3). Un tipo especial de esqueje era el llamado *malleolus* (“martillito”) al que Columela define como “una rama nueva, nacida de un pulgar (*flagellum*) del año anterior, que recibe ese nombre por su parecido, ya que, al sobresalir de uno y otro lado en la parte por donde se corta del sarmiento viejo, tiene el aspecto de un martillo”. A la hora de plantarlo se aconsejaba, no obstante, prescindir de la parte del sarmiento viejo para que, al pudrirse, no contaminara al nuevo¹¹¹. Una cuestión bastante discutida en la Antigüedad era qué parte de la vid producía los sarmientos más fecundos y, por tanto, de qué parte de ella había que coger los esquejes. Teofrasto pensaba que convenía tomarlos siempre de las partes altas de las vides (al revés que en el resto de los árboles) mientras que Virgilio descartaba esta opción. Plinio parece inclinarse por los de las partes bajas y Columela y Paladio preferían los sarmientos de las partes medias de la vid¹¹². Y nunca debían plantarse los sarmientos que nacen del tronco duro de la vid

¹¹⁰ Teofrasto, *HP*, II, 1, 3; 2, 4. Las técnicas enumeradas de reproducción de la vid son, con alguna variante, las mismas que se utilizan hoy. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 261-289.

¹¹¹ Columela, *RRa* III, 6, 3; 17, 4; Plinio, *NH* XVII, 156; Paladio, *OA* III, 9, 7; Isidoro de Sevilla, *Etymologiae* XVII, 5, 5. Este esqueje, por su “cabeza” en forma de martillo (*malleus*) fue llamado por los latinos *malleolus* (“martillito”) y suele traducirse al castellano por “cabezudo” quizá por su forma de T en la que el travesaño sería la porción del sarmiento viejo que se deja con la rama nueva cortada para plantar. El *DRAE* define cabezudo como “sarmiento que para ser plantado se corta de la cepa con parte de madera vieja”. Y pulgar como “parte del sarmiento que con dos o tres yemas se deja en las vides al podarlas para que por ellas broten los vástagos”.

¹¹² Teofrasto, *HP* II, 5, 3; *CP* III, 5, 3; Virgilio, *Georgica* II, 299-300; Plinio, *NH* XVII, 153 y 156; Paladio, *OA* III, 9, 6. Columela (*RRa* III, 10, 1-5) creía que, “en contra de lo que pensaban los autores antiguos”, los mejores sarmientos para ser plantados no eran los de las partes bajas o altas sino los situados a media cepa (“de los hombros” como dice que decían los campesinos) porque los de la parte baja son estériles y no dan fruto y los de la parte alta de las vides “preden con mucha rapidez y son más feraces pero envejecen con la misma celeridad” y su fertilidad no es natural sino que se debe a su colocación, pues el alimento (savia) que

(*pampinari*, “pampinarios”) porque son estériles, sino los que nacen de la rama de un año de edad (*fructuari*, “fructuarios”) porque dan fruto enseguida¹¹³. En cualquier caso, debían tomarse siempre los esquejes de las cepas mejores y de más probada fecundidad. Y para ello se aconsejaba marcarlas con almagre, durante la vendimia, y coger luego los esquejes durante la poda de las viñas, aunque los destinados a vivero, decía Columela, convenía cortarlos en febrero o primeros de marzo y plantarlos a continuación (§ 2.2.5.2). Pero mientras Teofrasto aconsejaba cogerlos de cepas jóvenes por su fortaleza y buena brotación, Columela prefería tomarlos de ejemplares adultos pues “los sarmientos nuevos”, decía, “prenden con mucha rapidez y son más productivos, pero envejecen también de forma rápida, mientras que los sarmientos viejos tardan más en coger fuerza pero también fenecen más tardíamente”¹¹⁴. Otra cuestión era la longitud del esqueje y el número de yemas que debía tener (fuese cabezudo o no) aunque aquella dependía obviamente de lo juntas o separadas que estuvieran las yemas cuyo número ideal parece ser que oscilaba entre cinco y seis. En todo caso, se aconsejaba suprimir siempre la punta del sarmiento (*sagitta*) por inútil¹¹⁵. Los esquejes convenía plantarlos recién cortados, pero el tiempo del corte y el de su plantación (en la viña o en el vivero) podía, sin embargo, no coincidir. En este caso podían mantenerse algún tiempo sin plantar pero cuidando siempre de que no se secasen antes de ser plantados en un sitio o en otro y debían meterse en agua unos días antes de la plantación si habían pasado mucho tiempo en un lugar seco¹¹⁶.

El injerto (ἐμφυτεία/ἐμφύτευσις/ἐνθεμα/ἐγκεντρισμός / *insitio/insertio*) es otro método importante de mejora y propagación de la vid, pero básicamente no deja de ser un

surge de las raíces recorre a modo de espíritu vital (*anima* o *vitalis anima* que diría Plinio) las distintas partes de la cepa y es absorbido por ellos. Pero en otro tratado (*De Arboribus* 3, 1) parece defender que los mejores sarmientos son los más cercanos a la base de la cepa (*optima habentur a lumbis, secunda ab humeris, tertia a summo vertice vitis*).

¹¹³ Columela, *De Arboribus* 3, 1; *RRa* V, 6, 29-31; Plinio, *NH* XVII, 157 y 181; Paladio, *OA* III, 9, 7-8.

¹¹⁴ Teofrasto, *CP* III, 5, 1; Columela, *RRa* III, 6, 1-4; 10, 8-22; *De Arboribus* 2, 1; 3, 3; Paladio, *OA* III, 9, 6-7; *Geoponica* III, 12, 1 donde se recomienda marcar también las cepas estériles para arrancarlas posteriormente (o quizá injertarlas con las muy productivas). Un argumentario sobre los esquejes y los criterios de selección de cepas para obtenerlos (mejora genética en última instancia), y unas preferencias similares a las expuestas por Columela, pueden verse, asimismo, en *Geoponica* V, 8, 1-2; 17, 12-13.

¹¹⁵ Plinio, *NH* XVII, 157-158; Columela, *RRa* III, 17 y 19; *Geoponica* V, 8, 10-12; 14, 4; Paladio, *OA* III, 9, 6. Sobre la reproducción de la vid por esquejes y sus variantes, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 261-270.

¹¹⁶ *Geoponica* V, 8, 3. Pero si no fuese posible su plantación inmediata, dice Columela (*De Arboribus* 3, 3), “se mantendrán cubiertos totalmente con el mayor cuidado en un lugar donde no puedan sufrir las lluvias ni los vientos”, lugar que podía ser un recipiente de cerámica, como dicen Teofrasto (*CP* I, 12, 9) o *Geoponica* (III, 5, 3; IV, 12, 10; V, 8, 4-9) o bien un hoyo en tierra y cubiertos con paja y tierra encima, como dice Plinio (*NH* XVII, 114 y 158). Para la fecha de plantación de los esquejes en la viña, § 2.2.3, pág. 67.

esqueje, con una o más yemas, que se toma de una planta y se introduce en otra con la que termina soldándose. Fue la propia naturaleza, según Plinio (y Lucrecio), la que indicó el camino al hacerlo ella misma a través de semillas y, aunque la forma concreta de injertar esquejes, agrega Plinio, se debe más bien a la casualidad que a otra cosa, fue el hombre el que desarrolló de forma considerable esta técnica que hacía maravillar a Virgilio al contemplar “cómo hay ramos que medran en tronco ajeno y cómo un peral da manzanas y rojas cerezas el petroso endrino”¹¹⁷. Pero no todos los injertos, decía ya Varrón, son posibles (se requieren ciertas afinidades anatómicas y fisiológicas), aunque Columela pensaba que “toda clase de esqueje puede ser injertado en toda clase de árbol” y Plinio cuenta con cierta tranquilidad que un día vio un árbol en las cercanías de Tívoli (no lejos de Roma), que había sido injertado de diversas formas y que en cada rama producía una fruta distinta: nueces, uvas, peras, higos, granadas y todo tipo de manzanas, pero que tal árbol no vivió mucho tiempo¹¹⁸. Quizá fuese Aristóteles el primero en mencionar la técnica o arte del injerto (ἐμφύτεία) aunque será Teofrasto quien sienta las primeras bases teóricas de este¹¹⁹. Pero serán los agrónomos helenísticos y romanos los que lo utilicen ya de forma frecuente en viticultura, pues “una vez verificada la fecundidad de la cepa, la vid se multiplica al máximo con gran prontitud mediante injertos” decía Columela. Y Plinio sugiere, incluso, que el injerto ha sido el origen de algunas variedades de vides por las influencias mutuas entre la púa injertada y el pie (o patrón). Estos autores describen ya con minuciosidad todo el proceso, desde la recogida de los sarmientos o esquejes más idóneos para ser injertados (los “fructíferos” al igual que los destinados a plantones) hasta los métodos de injertar aplicables a la vid y cómo debía sujetarse o atarse el injerto para que las inclemencias del tiempo (lluvia o vientos) no lo dañaran¹²⁰. Se discutía, no obstante, si el injerto en la cepa debía hacerse a ras de tierra o más arriba (en el tronco) o bajo tierra. Y, como en el caso de los plantones, cuál debía ser la longitud de las púas, de

¹¹⁷ Plinio, *NH* XVII, 99-101; Virgilio, *Georgica* II, 30-34; Lucrecio, *De Rerum Natura* V, 1361-1370.

¹¹⁸ Varrón, *RRe* I, 40, 5; Columela, *De Arboribus* 27 y 26 donde describe tres métodos para realizar los injertos en árboles (prácticamente los que se conocen y utilizan hoy); Plinio, *NH* XVII, 120.

¹¹⁹ Aristóteles, *De iuventute et senectute* 468b 18-23. Teofrasto en *HP* (II, 1, 4; 2, 5) menciona de pasada el tema del injerto (“los injertos”, dice, “son a modo de combinaciones de otros árboles”) y lo desarrolla con amplitud en *CP* (I, 6).

¹²⁰ *Geoponica* IV, 12-13; Columela, *De Arboribus* 8, 1-4; *RRa* III, 9, 6-7; IV, 29, 1-17; Catón, *Agc* 41, 2-4; Varrón, *RRe* I, 40, 5-6; Plinio, *NH* XIV, 36; XVII, 105; 115-121; Paladio, *OA* III, 17; IV, 1. Sobre el injerto y las diversas variedades y formas de realizarlo, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 277-289; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 113-122 y 128-132.

donde había que tomarlas (si de la parte alta de la vid o de la baja) y si debían tener ya yemas (y cuántas) o no¹²¹. Y, aunque la vid podría injertarse en otoño, siempre que el tiempo no fuese muy frío, las mejores fechas para llevar a cabo esta operación se consideraba que eran, en general, los días en torno al equinoccio de primavera, pasado ya el invierno pero no mucho más tarde. En todo caso, Teofrasto y Varrón aconsejaban cortar los sarmientos (las púas) tres días antes de ser injertados¹²².

En cualquier caso, se recomendaba coger los esquejes (tanto los destinados a plantones en vivero o a ser plantados en la viña como los destinados a ser injertados) siempre con luna menguante (φθινοῦσης/ληγούσης τῆς σελήνης), y con viento sur al decir de Columela, mientras que se aconsejaba hacer los injertos con luna creciente (αὐξανομένης/αὐξανούσης σελήνης) y un día templado, sereno y sin viento¹²³.

El acodo o mugrón (ἐμβροχάς/καταστώρεσις/μόσχευμα / *propago*) es el sarmiento que, sin ser cortado de la vid, se dobla formando un arco y se entierra en parte para que arraigue y produzca una nueva planta, operación que podía realizarse una o dos veces con

¹²¹ *Geoponica* IV, 12, 2-4, 7-8 y 11-12; Columela, *De Arboribus* 8, 1; *RRa* IV, 29, 5-6 y 8; Plinio, *NH* XVII, 103-104 y 115-116; Catón, *Agc* 41, 4; Virgilio, *Georgica* II, 299-300; Paladio, *OA* III, 17, 4-5; IV, 1, 1 y 4.

Plinio (XVII, 117) plantea, además, la posibilidad de injertar una vid silvestre con un esqueje de vid cultivada (Teofrasto, *CP* I, 6, 10, ve razonable que se haga con cualquier especie de árbol que se cultive), pero la operación contraria, dice, no sería aconsejable pues haría degenerar la vid cultivada.

¹²² Teofrasto, *CP* I, 6, 3 y 8-9; Catón, *Agc* 41, 1-3; Varrón, *RRe* I, 41, 1-3; Plinio, *NH* XVII 117 y 198; Columela, *De Arboribus* 8, 4; *RRa* IV, 29, 1-5 y 17; XI, 2, 23 y 26; *Geoponica* III, 3, 1; 5, 1 y 3; 15, 3; IV, 12, 6 y 21; Paladio, *OA* III, 17, 1 y 4; IV, 1; V, 2, 4; XI, 7.

¹²³ *Geoponica* IV, 12, 20; V, 10, 4; X, 75, 14; Columela, *De Arboribus* 8, 1; 26, 2; *RRa* IV, 29, 5; V, 11, 2; Plinio, *NH* XVII, 108; Paladio, *OA* III, 17, 4.

La influencia de la luna en la vegetación y en el crecimiento de las plantas es una creencia muy antigua. La teoría general era, más o menos, que el creciente lunar favorecía el crecimiento, por lo que toda siembra, plantación o injerto debía hacerse en luna creciente, mientras que el menguante se prefería para todo lo que debiera disminuir, por lo que tareas como cortar madera, la poda de los árboles y la recolección de los frutos, así como la toma de esquejes, convenía hacerlas en menguante y con la luna bajo tierra (oculta) se especifica a veces. Incluso el estercolar los campos no debía hacerse si no era en luna menguante u oculta para evitar hierbas inoportunas, salvo los prados que debía hacerse, según Columela, en luna creciente (en *Geoponica* se prefiere abonar todo con luna creciente). Cf. Catón, *Agc* 29; 31; 40; 50; Varrón, *RRe* I, 37; *Geoponica* I, 6-7; II, 14, 7; 21, 12; III, 2, 3; 10, 4; 15, 3; IV, 12, 20; 15, 1; V, 10, 46; X, 2, 13; 75, 14; Paladio, *OA* I, 6, 12; Plinio, *NH* XV, 62; XVI, 193-194; XVII, 57; 146; 215; XVIII, 243; 322-323 (aunque en XVIII, 316 parece preferir la luna creciente para vendimiar); Columela, *De Arboribus* 3, 3-4; 26, 2; *RRa* II, 5, 1-2; 14, 8; 15, 1; XI, 2, 11-12; XII, 19, 3; 44, 2. Sobre las creencias generales de la influencia de la luna sobre la tierra y los seres humanos en la Antigüedad, cf. Gil, L., *Therapeia*, pp. 410-420. Y una buena exposición de las creencias actuales en nuestro país sobre la influencia de la luna en los procesos agrarios es la de Anglés y Farrerons, J. M., *Influencia de la luna en la agricultura*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 1993.

El viento sur (Noto/Austro) era rechazado, en general, para determinadas labores de las viñas y el vino. Plinio (XVIII, 329; XVI, 193; XVII, 112) o Catón (*Agc* 31, 2), por ejemplo, aconsejaban no tocar madera ni vino si soplaba este viento y lo desaconsejaban el propio Plinio (XIV, 135) y los *Geoponica* (VII, 6, 1) para hacer los trasiegos de vino (§ 3.2.4). En cambio se recomienda en *Geoponica* (VII, 7, 1) para hacer las catas de vino porque “lo muestra tal cual es” y para hacer los injertos en general (X, 75, 19).

el mismo sarmiento si era lo bastante largo. Tiene sus ventajas sobre el esqueje y el plantón (evita incertidumbres), pero requiere la preexistencia de viñas formadas ya adultas. Fue también “la propia naturaleza la que nos enseñó este arte”, según dice Plinio que, al igual que Columela, describe varias formas de hacer acodos. De forma habitual y para cualquier tipo de acodo se elegían (con los mismos criterios que los esquejes) sarmientos largos y vigorosos que no se separaban de la cepa madre, por lo general, hasta el segundo año o más tarde, cuando el sarmiento acodado hubiera echado ya las raíces adecuadas y pudiera por tanto permanecer sin problemas en el liño (ὄρχος), donde había germinado, o ser trasplantado a otro destino. La fecha adecuada para este corte o separación sería, según Columela, desde mediados de octubre hasta mediados de noviembre a fin de que la nueva planta pudiera robustecer sus raíces durante los meses de invierno¹²⁴. En el caso de querer acodar la *vitis arbustiva* encaramada al árbol (§ 2.2.5.1), aunque podía hacerse como en cualquier otro tipo de cultivo siempre que el sarmiento fuese lo suficientemente largo, se recomendaba, no obstante, introducir y doblar un sarmiento en un cesto de mimbre, rellenarlo de tierra, colgarlo de una rama del árbol y esperar, como en el resto de los acodos, a que el sarmiento echara raíces para cortarlo y trasplantarlo. Para Plinio era el sistema más seguro de acodar y transplantar las vides trepadoras¹²⁵. Las mejores fechas para llevar a cabo el acodo de vides se consideraba que eran, como en el caso de los injertos, los días en torno al equinoccio de primavera, una vez pasado ya el invierno pero no mucho después, aunque la vid podría acodarse también en otoño siempre y cuando el tiempo no fuese muy frío¹²⁶.

Tanto el acodo como el injerto eran sistemas de propagación de la vid que se utilizaban, más que para una plantación nueva, para suplir algún hueco en los liños o para la reproducción de cepas viejas de un viñedo¹²⁷, aunque una cepa envejecida también

¹²⁴ Plinio, *NH* XVII, 96-98; Columela, *De Arboribus* 7; *RRa* IV, 15, 1-4; *Geoponica* V, 18; IV, 3; Teofrasto, *CP* III, 5, 3; 11, 5; Catón, *Agc* 43, 2; Paladio, *OA* III, 16; XII, 2; Virgilio, *Georgica* II, 26-27 y 63-64. Sobre los acodos en la Antigüedad y hoy puede verse Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 271-276 y también Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 134-135, centrado en lo que se hace hoy.

¹²⁵ Catón, *Agc* 52; 133, 4; Plinio, *NH* XVII, 204-206; Paladio, *OA* III, 10, 6-7; Séneca, *Epistulae morales ad Lucilium* 86, 20.

¹²⁶ Catón, *Agc* 41, 4; Varrón, *RRe* I, 34, 2; 40, 4; Columela, *RRa* IV, 15, 1; XI, 2, 79; *Geoponica* III, 3, 8; Paladio, *OA* III, 16; XI, 6; XII, 2.

¹²⁷ Columela, *De Arboribus* 6, 1-5; *RRa* III, 21, 1; IV, 2, 2; 22, 2; *Geoponica* V, 17; Paladio, *OA* IV, 7, 3, 11. En algún caso, no obstante, se aconsejaba injertar una viña entera (Columela, *RRa* III, 21, 1) si esta era vieja y de una única variedad de vid y se quería tener un viñedo con varias clases de vides distribuidas por parcelas. Hoy en Europa, en cambio, toda plantación nueva de vides se hace de forma usual a través de

podía ser renovada con un brote de las raíces o del tronco principal (chupón), tomado lo más próximo posible al nivel del suelo, o cortando la cabeza de la cepa “pues ya le nacerá un vástago”¹²⁸. No obstante, Teofrasto consideraba que el acodo o mugrón era el método más idóneo de propagación en zonas abundantes en lluvias y Columela comenta que, si por economía, en las plantaciones nuevas no se roturaba todo el terreno y se hacían zanjas, se utilizaba la técnica del mugrón para rellenar las partes de terreno no roturadas. También opinaba Columela que era una buena forma de hacer viveros en la propia viña ya que podían sacarse los mugrones a las zonas entre liños y trasplantarse con posterioridad a un vivero o a su destino definitivo¹²⁹. Con todo, para la plantación de nuevos viñedos era el esqueje el método más usado (tanto en Grecia como en Roma) bien se utilizase el esqueje normal, bien el cabezudo o bien plantones ya “barbados” de uno o de otro género. Esta segunda opción se consideraba, en general, como la más ventajosa y era también la preferida por Teofrasto y la recomendada por los agrónomos. Columela creía que el plantón de vivero tenía muchas ventajas sobre el cabezudo o el esqueje plantados directamente, ya que estos solo podían ir bien si se plantaban en terreno suelto y dócil. Y prefería utilizar plantones propios o de la zona pues los traídos de otras regiones, dice, suelen acusar el cambio de clima y de tierra. Y en los *Geoponica* se arguye que el uso de plantones favorece no solo que la viña dé fruto antes sino también que este sea mejor y más abundante y que el vino obtenido sea bueno¹³⁰.

2.2.3. Siembra o plantación (φύτεία/φύτευσις / *consitio/satio*) de vides.

Una vez preparado el terreno, con la antelación y los requisitos requeridos de separación y profundidad de los hoyos o zanjas (§ 2.2.1), dispuestos los esquejes o los plantones (§ 2.2.2) y llegado el tiempo adecuado, se procedía a realizar la plantación. Era,

injertos sobre pie americano (portainjertos o plantas de otras especies del género *vitis*, generalmente americanas, que poseen resistencia genética a diferentes plagas como la filoxera), mientras que muy pocas plantaciones se hacen a “pie franco” o sin injertar, si es que aún se hace alguna. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 274, 277 y 401-409; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 68-75; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 521-523 y 591-592.

¹²⁸ Columela, *De Arboribus* 6, 4; *RRa* IV, 22, 3-8; Paladio, *OA* III, 12, 4; IV, 7, 3; XII, 3. Ambos autores describen prácticamente lo que hoy se conoce como una “poda de rejuvenecimiento o renovación”. Cf. Reynier A., *Manual de Viticultura*, pp. 132-133 y 306; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, p. 100. Para Teofrasto, en cambio (*HP*, II, 5, 3), no parece que la vid pudiese renovarse mediante un chopón (μόσχευμα) nacido del tronco o de las raíces (ταύτην οὐχ ἐπ' αὐτῆς μοσχεύειν). Véase, al respecto, *Geoponica* X, 3, 8.

¹²⁹ Teofrasto, *CP* III, 11, 5; Columela, *RRa* III, 13, 4-5; IV, 16, 1.

¹³⁰ Teofrasto, *HP* II, 5, 3; *CP* III, 5, 3; Columela, *RRa* III, 4; 14, 2-3; 16, 1-3; V, 6, 19; Plinio, *NH* XVII, 169-170; 204; Paladio, *OA* III, 10, 3; *Geoponica*, III, 2, 1; IV, I, 6; 3, 11; V, 14; 24, 2.

sin duda, una tarea muy importante que había que realizar con esmero. *Magno animo vineas ponamus ac maiore studio colamus*, decía Columela¹³¹. Las plantaciones nuevas de vides (νεόφυτοι ἄμπελοι) se recomendaba hacerlas colocando las cepas alineadas en liños (mediante un cordel) y separadas por intervalos constantes (marcados con cañas) de mayor o menor longitud en dependencia de la calidad del terreno, de las expectativas del viticultor y del tipo de cultivo elegido (§ 2.2.5.1). Más o menos como se hace hoy. Teofrasto, que no indica expresamente cuál debe ser la distancia entre cepas, dice que, en términos generales, la separación debía estar determinada por la naturaleza del árbol (la vid para él es un árbol), según la extensión de sus raíces y la sombra de sus ramas, y por el tipo de terreno, debiendo dejarse en suelos secos o en las laderas y montañas una separación entre plantas más pequeña que si la plantación se hace en la llanura y terrenos húmedos y ricos. Algo similar, en cierto modo, opinaban respecto a la vid Columela y Paladio que recomendaban dejar una mayor separación entre cepas en terrenos pingües y fértiles que en terrenos magros y pobres, mientras que Plinio o Virgilio opinaban más bien que un suelo fértil podía mantener mayor número de vides que uno pobre: “si escoges tierra pingüe siémbrela espesa, pero si plantas en ladera y cerros, pon espacio entre las filas”, dice el poeta¹³². Y, en las fincas con suficiente extensión, se aconsejaba formar

¹³¹ Columela, *RRa* IV, 4, 1.

¹³² Teofrasto, *CP* III, 7, 1-2; *HP* II, 5, 6; Columela, *RRa* III, 15, 1-2; Paladio, *OA* III, 9, 9-10; Plinio, *NH* XVII, 171-172 (88-93 sobre la sombra de los árboles y su separación); Virgilio, *Georgica* II, 273-278.

Por regla general podría decirse que la separación entre cepas sin árboles tutores (con estos regían otras medidas, § 2.2.5.1, nota 172) oscilaba entre tres y cinco pies y la separación de liños entre cinco y ocho. Columela (*De Arboribus* 4, 4; *RRa* III, 13, 2-5; V, 5, 2-3), por ejemplo, dice que la distancia entre cepas no debía ser inferior a cuatro o cinco pies en cualquier dirección (es decir entre liños y entre cepas dentro del liño) y no debía ser superior a siete u ocho pies entre liños. O diez para que además pudiese ararse con facilidad (y sembrar otros productos si se deseaba, § 2.2.8, nota 218) lo que exige, claro está, calles más anchas y una extensión mayor de campo para el mismo número de plantas, algo que, dice, “no beneficia al agricultor salvo que el terreno sea muy feraz”, aunque “hace las viñas vigorosas y productivas en extremo”. Paladio (*OA* II, 10, 2; III, 9, 9-10) habla de distancias más pequeñas de separación entre vides y liños (incluso de tres pies y hasta de dos y medio en cada dirección). Para Plinio (*NH* XVII, 171) la distancia “razonable” debía ser de cinco pies en cada dirección, la mínima de cuatro (en terreno fértil) y la máxima de ocho (en terreno pobre), distancia que en algunos lugares la elevaban, dice, a veinte pies para poder arar cómodamente. Y Varrón (*RRe* I, 8, 5) se conformaba con que una yunta de bueyes pudiese arar entre liños.

Tanto Columela como Paladio, por otra parte, hacen varios cálculos del número de plantas (sin árboles tutores) que pueden ponerse en una yugada (§ 9.4) de terreno. Paladio (*OA* III, 9, 9-10) da cifras de 3600 cepas (dejando tres pies de separación) y de 5476 dejando dos pies y medio), es decir de 14.400 y 21.900 plantas por hectárea (una densidad un poco elevada). Según Columela (*RRa* V, 3, 5-9) que hace cálculos un poco más ajustados con tres, cuatro, cinco y hasta diez pies de separación entre plantas, podrían ponerse un máximo de 2025 vides por yugada dejando tres pies de separación entre ellas y un mínimo de 325 dejando separaciones de diez pies (es decir, unas 8100 o 1300 plantas por hectárea (hoy, en España, con un clima similar en general al de Italia o Grecia, se habla de entre 2800 y 4000 plantas por hectárea). Sobre la forma

parcelas cuadradas de un cuarto, de media o de una yugada (§ 9.4), separadas entre sí por calles de suficiente anchura (“cual cohortes de la legión desplegadas en campo abierto”, dice Virgilio) y plantar cada parcela de una variedad distinta de vid (siempre acorde, claro está, con el terreno y clima)¹³³.

La primera labor que debía acometerse, en cualquier caso, en el momento de iniciar la plantación sería regar los hoyos (o las zanjas) si el terreno estaba muy seco o drenarlos si estaban encharcados, y, a continuación, colocar unas pocas piedras pequeñas en el fondo de los hoyos antes de situar en ellos los esquejes o los plantones, para apartar de sus raíces las aguas del invierno y los calores del verano. Y, una vez metidos esquejes o plantones en los hoyos y antes de rellenar estos con tierra, lo recomendado era añadir un poco de estiércol (κόπρος / *stercus*) o/y orujos de uva (de uva blanca en cepa negra y de uva negra en cepa blanca se especifica a veces), para ayudarles a echar raíces. Solía aconsejarse no echar el estiércol directamente en la base del hoyo, pues no convenía que tocara las raíces del plantón, sino mezclado con tierra o dispuesto en capas alternas de tierra y estiércol¹³⁴. Una cuestión controvertida ya en tiempos de Jenofonte (y que aún

de plantar vides hoy y una discusión sobre la densidad de plantas por hectárea puede verse Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 209-215; 191-198; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 741; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, p. 92.

¹³³ Virgilio, *Georgica* II, 279-281. En general se recomendaba plantar cuatro o cinco variedades de vides (§ 2.3), cada una en una parcela distinta, y nunca mezcladas (y menos aún blancas y negras). Plinio (XVII, 169) fija incluso la anchura de los senderos (*decumani*) y calles transversales que separaban las parcelas y que permitirían el tránsito de vehículos en doble dirección. Entre las razones aducidas para este tipo de plantación, estaban, por ejemplo, que si un año venía malo para una variedad determinada podía evitarse así que la viña entera se viese afectada, que se facilitaba dar a cada variedad su poda (pues esta suele hacerse cuando la vid no tiene ni un pámpano que la distinga), que cada variedad de vid florece y madura en tiempos distintos y así la vendimia podía hacerse de forma escalonada y con menos obreros, que no conviene vendimiar juntas las uvas tempranas y las tardías (estropearían el vino si se pisan de forma conjunta), e incluso que la “hermosura” que podía presentar el predio era mayor con una plantación de este tipo, Cf. *Geoponica* V, 15-16; Columela, *De Arboribus* 3, 2; *RRa* III, 15, 1-2; 20-21; IV, 18; XII, 47, 6; Plinio, *NH* XVII, 187; Virgilio, *Georgica* II, 277-287; Varrón, *RRe* I, 7, 2-4; Paladio, *OA* II, 11; III, 9, 10-13. Y, si no fuera del todo posible la separación de variedades, entonces convendría agrupar plantas de características semejantes, como serían las vides *miscellae* (“mezcladas”), que citan Plinio (*NH* XIV, 46), Catón (*Agc*, 6, 4) o Varrón (*RRe*, I, 54, 1) y que, según J. André (“Contribution au vocabulaire de la viticulture”, pp. 146-148), no constituirían en realidad una variedad de vid sino que serían un conjunto de plantas de distintas variedades cuyas características, muy similares, les permitirían ser cultivadas en un mismo terreno. Sobre la plantación de viñedos en la Antigüedad, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 290-304.

¹³⁴ Teofrasto, *CP* III, 4, 3; 6, 1-5; Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 8-9; Catón, *Agc* 28; *Geoponica* V, 9, 5 y 7-8; II, 21, 3; Virgilio, *Georgica* II, 346-350; Columela, *De Arboribus* 3, 7; 4, 4-5; *RRa* III, 16, 1; 15, 3-5, donde recoge la recomendación del cartaginés Magón de mezclar orujos de uvas con estiércol y echar la mezcla en el hoyo del plantón en el momento de la plantación de este; Plinio, *NH* XVII, 86-87; 168; Paladio *OA*, I, 6, 17-18; III, 9, 14; 10, 3. Sin embargo, las piedras que pudiesen quedar por encima al lado de las cepas, se consideraba que podían dañar notablemente las vides pues “en invierno están frías y en verano queman” (*Geoponica* V, 19, 2; Paladio, *OA* I, 6, 17). En algún caso (*Geoponica* V, 9, 2-3; 24, 1) se recomendaba

recogen los *Geoponica*) era la forma de poner los plantones o los esquejes en los hoyos (verticales, inclinados o doblados) y cuántos en cada hoyo. Jenofonte aconsejaba ponerlos curvados o doblados, en forma de *gamma* invertida, con una parte tendida en el suelo, mientras que Teofrasto y Columela se inclinaban por meter los plantones “ya barbados” (y “los no barbados”, al decir de Plinio o *Geoponica*) derechos y bien podados en los hoyos, de forma que la tierra cubriera luego las raíces. Y, para evitar posibles fallos, solía aconsejarse poner dos esquejes en cada hoyo, pero en lados opuestos procurando que no se tocaran las raíces y dejar luego uno solo. O bien plantar algunos esquejes entre los liños a modo de reserva¹³⁵. Una vez hecha la plantación, podían dejarse los hoyos rellenos de tierra hasta la mitad e irlos tapando a lo largo de los tres años siguientes con el fin de que las plantas enraizaran de forma adecuada (hacia abajo), como aconsejaban Teofrasto, Columela o Magón (citado por Columela), o rellenarlos por completo con tierra y aplastar esta enseguida, como decían Jenofonte o Catón. También Columela aconsejaba rellenarlos del todo en el caso de las vides maridadas a árboles o en zonas húmedas para evitar que los hoyos estuvieran siempre llenos de agua y que las plantas pudieran pudrirse¹³⁶. En cuanto a las fechas idóneas para realizar la plantación de vides, “diversos son los momentos apropiados”, como se lee en *Geoponica*, y dependen (como otras muchas tareas agrícolas) de las características y climatología del lugar. En términos generales, tanto Teofrasto como los autores latinos opinaban que la fecha más propicia para hacer una plantación nueva de vides o de reponer las cepas fallidas, dependía del lugar y del clima en el que fuera a realizarse la operación, pero también del terreno y de la clase o variedad de vid que se quisiera plantar. Según estos autores, podría decirse (aunque con matices)

también esparcir sobre los plantones, antes de taparlos con tierra, bellotas de roble picadas y mezcladas con yeros machacados con el fin de obtener una mayor productividad de las vides y unos vinos más fuertes (δυνατότεροι) y aptos para el envejecimiento. Sobre el abonado previo de las viñas, cf. Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 155-156.

¹³⁵ Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 9-10; Teofrasto, *HP*, II, 5, 3; *CP* III, 5, 4-5; Columela, *RRa* III, 13, 2; 15, 2-3; 16-18; IV, 4, 2; *Geoponica* V, 9, 6; V, 13; Plinio, *NH* XVII, 168; Paladio, *OA* III, 9, 8 y 14; 10, 1-3.

También solía recomendarse, como hacen Teofrasto (*HP* II, 5, 3; *CP* III, 4, 4; 5, 2; 12, 3), Columela (*RRa* V, 6, 20) o Virgilio (*Georgica* II, 269-272), situar los esquejes o los plantones en el hoyo en la misma posición y con la misma orientación o dirección (norte-sur) que tenían en la vid de la que fueron cortados (o con la que estuvieron plantados en el vivero), para que el nuevo retoño no creciera contra el viento dominante, sobre todo en terrenos montañosos y de fuerte viento (para ello podían marcarse con cal o almagre). Aunque, según dice Plinio (*NH* XVII, 83-86), había quien recomendaba plantar exactamente al revés pensando que así la vid se cubriría de un follaje más espeso y protegería mejor el fruto. Sobre la plantación en viveros, § 2.2.5.2.

¹³⁶ Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 11; Teofrasto, *CP* III, 4, 2; Columela, *De Arboribus* 4, 5; *RRa* IV, 4, 2; V, 5, 4; 6, 21; Catón, *Agc* 28, 2; *Geoponica* V, 9, 7; Paladio, *OA* III, 10, 3.

que en terrenos poco compactos, fríos y húmedos, era mejor plantar en primavera y en terrenos secos y calurosos convenía hacer una plantación otoñal para aprovechar la lluvia que cae durante todo el invierno¹³⁷. Y, lo mismo que en el caso de los injertos, se recomendaba también hacer la plantación en determinadas condiciones climatológicas y elegir para ello un día apacible y templado, sin lluvia, con el viento en calma y con la luna en creciente. Y bajo tierra (es decir, oculta) se dice en *Geoponica*. A veces, se discutía incluso qué día del creciente lunar era el más idóneo¹³⁸.

2.2.4. Labores en los terrenos posteriores a la plantación.

Una vez plantadas las vides, la viña no quedaba desatendida sino que empezaba a recibir los primeros cuidados y labores. En los primeros años de un viñedo, era preceptivo el excavar o sachar el entorno de las cepas (σκάλσις/ὄσκαλσις/γύρωσις/περίσκαψις / *ablaqueatio*), operación que Paladio define como “cavar con cuidado en torno a las cepas limpiando todas las malezas y raicillas superficiales y haciendo una especie de hoyo o alcorque en torno al pie de la planta para que las cepas se reaviven con el calor y las lluvias”. Esta labor, que podía realizarse también a vides adultas, se consideraba útil sobre todo para las cepas más jóvenes “pues así se hacen más vigorosas”, dice Teofrasto, ya que conviene que las raicillas superficiales no interfieran con las profundas y la vid pueda alimentarse mejor. Y Columela, que mantenía un criterio similar, aconsejaba cortar a las cepas jóvenes todas las raicillas veraniegas superficiales (*aestivae radiculae*) que hubieran nacido dentro del primer pie y medio de profundidad para que se fortalecieran las raíces más profundas de las cepas¹³⁹. La excava de las vides nuevas debía realizarse, según

¹³⁷ Teofrasto, *CP* III, 11, 6; Virgilio, *Georgica* II, 319- 322; Paladio, *OA* III, 9, 9; XI, 4; XII, 2; Columela, *RRa* III, 14, 1; XI, 2, 16-17 y 23; Plinio, *NH* XVII, 170; *Geoponica* V, 6, 1-7 y también III, 1, 6; 2, 3; 3, 5; 13, 2; 14; 15, 1. Se detalla aquí por meses tanto la plantación otoñal de vides y de toda clase de árboles (desde el equinoccio hasta el ocaso de las Pléyades e incluso en diciembre en los sitios más calurosos y secos) como la primaveral (desde finales de enero, y retrasándola en los lugares más fríos, “hasta que la naturaleza del suelo lo permita”).

¹³⁸ Catón, *Agc* 28, 2; Plinio, *NH* XVII, 86; 170; 215; Columela, *De Arboribus* 3, 3-4; *RRa* III, 19, 3; *Geoponica* I, 6; III, 2, 3; V, 10; X, 2, 13; Paladio, *OA* I, 6, 12; III, 9, 8. Sobre la influencia de la luna en las distintas tareas agrarias, § *supra*, nota 123.

¹³⁹ Paladio, *OA* II, 1; IV, 7, 1; XI, 5, 1; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 31; Teofrasto, *HP* II, 7, 5; *CP* III, 8, 1; *Geoponica* V, 19, 5, aunque si el terreno es húmedo se aconseja mantener estas raíces superficiales (V, 21, 4); Catón, *Agc* 33, 1; Virgilio, *Georgica* II, 354- 355; Columela, *RRa* IV, 8, 1-2; *De Arboribus* 5, 3-4; Plinio, *NH* XVII, 194-195. Pero esta tarea implicaba siempre cierto riesgo y había que ser cuidadosos con estos trabajos, advierten tanto Teofrasto (*HP* IV, 14, 7) como Columela (*RRa* IV, 4, 2; 8,2; *De Arboribus* 5, 3) o Plinio (*NH* XVII, 227), pues los golpes de azada (σκαλῖς / *sarculum*) pueden herir las cepas, debilitarlas e impedirles entonces un crecimiento adecuado y soportar las oscilaciones de calores y fríos.

Columela (y Paladio), a partir de la segunda quincena de octubre y antes de que el frío se echase encima y, en cualquier caso, antes del solsticio de invierno. Y repetirla durante los cinco primeros años hasta que la vid se hubiera robustecido (y a partir de ahí cada tres) mientras que las vides viejas ya no debían excavarse. Paladio, en cambio, recomendaba excavar también las vides viejas en enero para limpiar su entorno de malezas y que pudieran recibir las lluvias. Y Varrón aconsejaba hacer la excava de todo tipo de vides en primavera¹⁴⁰. Además, si el invierno se presentaba duro (o en climas muy fríos), se aconsejaba tapar con tierra (junto con algo de estiércol de paloma, dice Paladio) los hoyos abiertos en torno a las cepas antes de la llegada de los fríos más intensos, aunque en climas cálidos y templados podían quedarse abiertos durante el invierno¹⁴¹.

Pero a lo largo del año los viñedos recibían también otras varias labores de las que, quizá, las más importantes fuesen el arado de los terrenos (o la cava si el espacio entre liños no lo permitía) y el abonado (con estiércol animal de forma habitual)¹⁴². Básicamente tanto el arado (ἄροσις / *aratio*) como la cava o azadonado (σκαπάνη/σκάφος *fossio/fossura*) del terreno consistían en remover y airear el terreno entre liños con la finalidad de mullir la tierra y evitar que se apelmazase y constriñese las raíces de las plantas y las impidiese transpirar (διαπνεῖσθαι). Y también con la de procurar el desbroce de malezas y de hierbas inoportunas, especialmente las gramas. O en palabras de Columela: *neque enim aliud est colere quam resolvere et fermentare terram* (“cultivar no es otra cosa que desmenuzar la tierra y hacerla fermentar”). Esta labor podía hacerse con el arado (ἄροτρον / *aratrum*), si se había dejado espacio suficiente para ello, o con un azadón (σκαπάνη/δίκελλα / *ligo/bidens*) si la separación entre liños no permitía pasar una yunta de bueyes, como era frecuente que ocurriera en las explotaciones pequeñas, lo que hacía más pesada y costosa la tarea. Pero aun en el caso de hacerse con el arado siempre era conveniente, dicen Columela o Paladio, retocar con la azada el entorno de las cepas (amontonando la tierra en torno a ellas, si fuera preciso) allí donde no se pudo arrimar suficientemente el arado, pues a veces los bueyes que tiran de él no lo permiten y, además,

¹⁴⁰ Columela, *De Arboribus* 5, 3-4; X, 4-5; *RRa* IV, 8, 1-4; XI, 2, 79; Paladio, *OA* II, 1; XI, 5; Varrón, *RRe* I, 29, 1. Los *Geoponica* (III, 3, 6; 6, 1; 11, 1; 13, 3; 15, 4; V, 19, 5) hablan también de excavar las vides en los meses de primavera y de hacerlo en noviembre-diciembre en el caso de las cepas nuevas.

¹⁴¹ Columela, *RRa* IV, 8, 3; Paladio, *OA* XI, 5, 2; XII, 2; *Geoponica* V, 26, 1-3. § 2.2.7. nota 211.

¹⁴² Catón (*Agc* 61) expresa esta idea (que más tarde recoge Plinio, *NH* XVIII, 174) de una forma un tanto lapidaria: *Quid est agrum bene colere? bene arare; quid secundum? arare; tertio? stercorare* (“¿Qué es cultivar bien un campo? ararlo bien; ¿qué es lo segundo? arar; ¿y lo tercero? Abonar”).

siempre quiebran bastantes ramas y hasta vides enteras¹⁴³. En cuanto a fechas, se consideraba que, en general, para llevar a cabo estas labores era adecuado el otoño, una vez terminada la vendimia, pero, como otras varias tareas vitícolas, se recomendaba hacerlas un poco en función de la climatología del lugar y otro poco teniendo en cuenta la edad del viñedo. Hesíodo o Teofrasto preferían la primavera (pero siempre antes de la brotación o cuando los brotes hubieran adquirido ya robustez) y para Virgilio o Columela no debían hacerse nunca en invierno¹⁴⁴. Pero, lo cierto es que se recomendaba realizar esta labor varias veces a lo largo del año. Columela, citando a Celso y a Julio Ático, decía que en la vid hay tres movimientos naturales (germinación, floración y maduración) y que los tres se estimulaban con la cava de los terrenos. Y, lo mismo que Teofrasto o Virgilio, pensaba que “la labor de cava no tiene fin, pues cuanto más a menudo se cave la viña, tanto mayor cosecha se tendrá”¹⁴⁵. Y por eso, recomendaba azadonar (mejor que arar) con frecuencia tanto las viñas jóvenes como las viejas y empezar por una primera cava en octubre, tras la vendimia, y dar una última con la uva ya medio madura, procurando en este caso pulverizar la tierra para que el polvo levantado cubriera los racimos (ὑποκόνισις) y los protegiera del sol y de la niebla, según sostenía la creencia popular¹⁴⁶. Una tarea próxima a la cava y similar a ella era el desterronar (βόλους διαλύειν / *occare*) que los *Geoponica*, Varrón o Columela recomendaban realizar durante el verano¹⁴⁷.

¹⁴³ Jenofonte, *Oeconomicus* 16, 11-15; Columela, *RRa* II, 2, 4; IV, 5; V, 5, 3 y 12-13; *De Arboribus* 5, 3; 12, 2; Paladio, *OA* I, 6, 4; *Geoponica* III, 5, 4 y 8; 10, 1-3. Los distintos tipos de arados y herramientas para realizar estas labores pueden verse en Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 321-326.

¹⁴⁴ Teofrasto, *CP* III, 12, 2; Hesíodo, *OD* 572-575 (antes de la salida de las Pléyades); Virgilio, *Georgica* II, 315-318; Columela, *De Arboribus* 5, 3 y 5; X, 4-5; *RRa* IV, 5; 27, 1; XI, 2, 95; Varrón, *RRe* I, 31, 1; Paladio, *OA*, I, 6, 11; III, 20; IV, 7, 2; V, 2, 4; VIII, 1; XII, 2; *Geoponica* III, 4, 5; 5, 4; 13, 7; V, 21, 3; 25.

¹⁴⁵ Teofrasto, *HP* II, 7, 5; *CP* III, 10, 1; 12, 1-2; Columela, *RRa* IV, 28, 2; *De Arboribus* 12, 2; Virgilio, *Georgica* II, 354-357; 397-400; Catón, *Agc* 33, 2-3; *Geoponica* V, 25, 2. Plinio (*NH* XVII, 188-189), no obstante, comenta que no había unanimidad de opiniones ni en el número de veces que debía realizarse esta tarea ni en las fechas para llevarla a cabo.

¹⁴⁶ Columela, *De Arboribus* 12, 1-2; *RRa* IV, 5; 27, 1; 28, 1-2; XI, 2, 60 y 69-70. En el caso de viñas jóvenes Columela aconsejaba azadonar desde primeros de marzo hasta finales de octubre de treinta en treinta días. Los efectos del polvo sobre algunos árboles y los racimos de uvas debía de ser un lugar común en la Antigüedad pero sobre el que no debía de haber unanimidad. Teofrasto (*HP* II, 7, 5; *CP* III, 16, 3-4) comenta que “parece que el polvo alimenta a algunos árboles y favorece su desarrollo, como por ejemplo el del racimo, por lo cual muchas veces se espolvorean las raíces de la vid”, pero añade “algunos creen que la vid no necesita espolvorearse y que el racimo no debe toquetearse cuando está pintando sino, en todo caso, cuando ha ennegrecido ya”. Y termina “parece que las opiniones en lo tocante a este asunto, difieren”. También Plinio (*NH* XVII, 49 y 189) dice que hay quienes piensan que el polvo alimenta las vides y otros que es bueno para las viñas porque las defiende del sol y de la niebla como decía Columela (XI, 2, 60 y 69-70). Y en *Geoponica* (III, 10, 2; 11, 1-2) puede leerse que el polvo es lo que más madura y desarrolla la uva.

¹⁴⁷ *Geoponica* III, 11, 1; Varrón, *RRe* I, 31, 1; Columela, *De arboribus* 5, 5. Sobre el laboreo tradicional (aunque hoy se haga con otras herramientas), cf. Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 233-241.

El abonado (κόπρωσις / *stercoratio*) de terrenos y viñedos era considerado por Jenofonte, Teofrasto, Catón o Columela como de una gran utilidad para el agricultor. “La tierra se revigoriza con un frecuente, oportuno y adecuado abonado”, decía el último de ellos. Todos los campos destinados al cultivo, fuese este el que fuese, se abonaban de forma usual con estiércol animal (κόπρος / *stercus*) siempre que fuera posible¹⁴⁸. Pero se atribuían distintas propiedades al estiércol según su procedencia (es decir, según procediera de excrementos de una especie animal o de otra), por lo que solía aconsejarse utilizar distinta clase de estiércol en dependencia de su procedencia y de los campos, árboles o plantas que debían abonarse. Sin embargo, no había unanimidad a la hora de valorar la calidad (como abono) de los excrementos animales (incluido el del hombre) y la jerarquización de los diferentes tipos de estiércol suele variar de unos autores a otros¹⁴⁹. Según la creencia generalizada, la tierra se enfriaba si no se le echaba estiércol y se calentaba con él, pero podía llegar a quemarse si se le echaba demasiado al igual que le ocurría a las raíces de las plantas si el estiércol se echaba directamente sobre ellas. Por eso, los distintos autores suelen señalar las cantidades idóneas que debían echarse y recomiendan abonar los campos con frecuencia antes que con exceso. Y aconsejan

¹⁴⁸ Teofrasto, *HP* II, 7, 1; Jenofonte, *Oeconomicus* 20, 4; Catón, *Agc* 61; Columela, *RRa* II, 1, 6; Plinio, *NH* XIV, 174. El estiércol era el abono por excelencia en la Antigüedad pero tenía un problema, aunque de raíz económica, pues lo producen los animales y a veces solo con los de labranza y otros animales domésticos no era suficiente. Y mantener ganado para obtener abono podía no ser rentable pues había que alimentarlo y destinar tierras a ello. Por eso, si llegado el caso los excrementos de los animales domésticos pudieran no ser suficientes para abonar los campos y viñedos, los distintos autores aconsejaban ayudar a producirlo a base de distintos elementos. Para ello, la mejor forma era, como dicen varios autores (Jenofonte, *Oeconomicus* 20, 10-11; Varrón, *RRe* I, 13, 3-4; Catón, *Agc* 37, 2-3; 39; *Geoponica* II, 22; Columela, *RRa* I, 6, 21-22; II, 14, 5-8; Plinio, *NH* XVII, 57; Paladio, *OA* I, 33), organizar cerca de la vivienda familiar (aunque un poco apartado para evitar los malos olores), un foso o muladar (κοπροθέσιον / *stercilinum/sterquilinum*) donde ir vertiendo, junto con los excrementos procedentes de los establos de los animales domésticos, todo tipo de desperdicios y desechos del corral a la vez que diferentes componentes vegetales como altramuces (θήρμιοι / *lupini*), paja (ἄχυρον / *palea/stramentum*) de cereales y leguminosas, matas de habas, matojos y matorrales, cenizas, hollín e, incluso, algas marinas, teniendo la precaución de mantenerlo húmedo y de “clavar en el centro del sitio una estaca de roble para impedir que las culebras peligrosas se ocultaran en el muladar”. Columela o Varrón aconsejan, incluso, disponer de un segundo foso que recogiera las inmundicias del año anterior y del que se sacara el estiércol para abonar los campos.

¹⁴⁹ Teofrasto, por ejemplo (*HP* II, 7, 4; VII, 5, 1; *CP* III, 7, 5), dice que el estiércol no conviene por igual a todos los árboles, pues unos necesitan estiércol (κόπρος) ácido o fuerte (δριμεία) y otros muy ligero y flojo (κούφη). En este sentido afirma que el más ácido es el humano. Y, citando a Cartodras (desconocido), comenta que este sitúa como el mejor de todos el de los humanos y en último lugar el de las caballerías, mientras que Columela pensaba que el mejor estiércol era el de las aves (y entre estas el de paloma) seguido del de los humanos (aunque siempre mezclado con otros excrementos) y finalmente el de los animales y entre estos el mejor el del asno, y Paladio creía que el estiércol de los asnos era el de primera calidad y el del cerdo era el peor de todos, coincidiendo en esto con Columela. Plinio, en cambio, se limita a recoger y comentar las opiniones ajenas. Cf., asimismo, Columela, *RRa* II, 14, 1-5; Catón, *Agc* 36-37; Varrón, *RRe* I, 38; Virgilio, *Georgica* I, 80-81; II, 347; Paladio, *OA* I, 33; *Geoponica* II, 21; Plinio, *NH* XVII, 50-56.

también mezclar el estiércol con tierra u otros elementos o regarlo para rebajar su fuerza. O utilizarlo solo en terrenos húmedos pues en terrenos secos podía ser incluso perjudicial¹⁵⁰. Abonar con estiércol los campos cultivados, por otra parte, era algo que se hacía ya desde muy antiguo, como dice Plinio que retrotrae esta costumbre a los tiempos míticos de Grecia y a los de Homero¹⁵¹. En cuanto a la viña se refiere, se recomendaba, en general, el abonado con estiércol (mezclado con tierra y sin que llegara a tocar las raíces de las plantas) y con orujos de uva en el momento de la plantación (§ 2.2.3). Y los años posteriores se aconsejaba abonarla también con estiércol de animales (remojado si era preciso para rebajar su fuerza) y en poca cantidad, decía Columela, si era de paloma, estiércol vetado en *Geoponica* por considerarlo inconveniente para la calidad del vino. En todo caso, las vides adultas podrían abonarse solo cada tres, cuatro o más años mientras que las jóvenes debían abonarse con cierta moderación y en proporción al tamaño alcanzado por la planta. Y, si no se disponía de estiércol, podía sustituirse este por paja (sobre todo si era de legumbres), heces de vino, polvo, ceniza seca o por los orujos de la uva¹⁵². Y también podía emplearse orina humana (y mejor envejecida durante seis meses) que aumentaba el rendimiento y fertilidad de las vides y mejoraba el olor y el sabor del vino, al decir de Columela. Y, además, preservaba las cepas de todo tipo de daños y enfermedades, se dice en *Geoponica*¹⁵³. El momento idóneo para abonar los viñedos y

¹⁵⁰ Teofrasto, *HP* VIII, 7, 7; *CP* III, 6, 1-2; Columela, *RRa* II, 5, 1; 15, 3; *Geoponica* III, 1, 3; V, 26, 4-5; Paladio, *OA* X, 1, 2-4. Cf. Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 106-109.

¹⁵¹ Homero, *Odyssea*, XVII, 297-299 (El perro Argos de Odiseo duerme encima de un montón de estiércol que los siervos utilizarán más tarde para abonar los campos). Plinio (*NH* XVII, 50) menciona al mítico rey Augias de Élida (Peloponeso), a quien Heracles limpió los establos y abonó los campos del rey con el estiércol sacado de aquellos y luego difundió esta costumbre por Italia. Y también menciona a “un anciano rey que, según Homero, con sus propias manos abonaba o fertilizaba el campo” (posiblemente Laertes que está aporcando unas plantas con sus manos cuando es encontrado por Odiseo a su regreso de Troya, *Odyssea* XXIV, 227). Cf. Paladio, *OA* I, 6, 18 donde cuenta cómo arrimar tierra y estiércol al tronco de los árboles.

¹⁵² Teofrasto, *HP* II, 6, 3; *CP* III, 9, 5; Catón, *Agc* 33, 3; Columela, *De Arboribus* 5, 4; 10,5; *RRa* II, 14, 5; Plinio, *NH* XVII, 49; 258; *Geoponica* III, 13, 3; 15, 4; IV, 5; V, 26, 2-10. La ceniza, sobre todo la de sarmientos de vid (τέφρα/σποδός/κόνις κληματίνη), aparte de servir de abono, tenía múltiples usos en vitivinicultura (*Geoponica* VI, 5, 6; Paladio, *OA* IV, 7, 4; Plinio, *NH* XIV, 126) e incluso en medicina (Dioscórides, *MM* V, 117; Galeno, *SMTF* XII, 138-140).

¹⁵³ Columela, *RRa* II, 14, 2; 15, 4-5; Paladio, *OA* III, 8; Plinio, *NH* XVII, 61; *Geoponica*, II, 18, 16; 22, 1; V, 26, 7. La orina humana envejecida (οὔρον παλαιόν) también se utilizaba para preparar las simientes antes de la siembra (Plinio, *NH* XVIII, 158) y para hacer que el fruto de un granado o de un almendro pasase de ser amargo a dulce (Teofrasto, *CP* III, 9, 3; Plinio, *NH* XVII, 259; *Geoponica* X, 59). Y también solía formar parte, junto con otros elementos, de los tratamientos y remedios que se recomendaban en el caso de vides enfermas o improductivas (§ 2.2.7, nota 206). Pero en la Antigüedad, aparte de abonos orgánicos, también se utilizaban como abono, aunque mucho menos, algunos recursos minerales como la “marga” de la que, según Plinio (*NH* XVII, 42-49), debían de conocerse distintas variedades con las que se abonarían diferentes tipos de terrenos y plantas. La marga, según el *DRAE*, es “una roca más o menos dura de color

esparcir estiércol en torno a las cepas sería inmediatamente después de excavarlas (primavera u otoño) y, en todo caso, antes del solsticio de invierno y siempre con luna menguante¹⁵⁴. Pero, al parecer, no todo el mundo estaba de acuerdo en abonar el viñado con estiércol animal. Columela, por ejemplo, relata que un tío suyo pensaba que el estiércol dañaba el sabor del vino y creía preferible fertilizar la tierra compensando la calidad de los terrenos y que para ello echaba arcilla a los arenosos y arena a los arcillosos. Recomendaba también Columela, a los que no querían echar abono animal a los viñedos, sembrar altramuces entre los liños para enterrarlos posteriormente con el arado o con el azadón, pues “el altramuz tendrá la fuerza del mejor estiércol”, algo que también aconsejaba hacer Paladio, convencido de que el abono animal no convenía a las viñas porque estropeaba el sabor del vino¹⁵⁵.

El riego de las viñas con agua (ὕδρεϊα/ὕδρευσις / *irrigatio*) podría considerarse como una especie de abono en lugares muy secos y soleados y en los que escaseara la humedad o bien cuando se pretendiera incrementar la productividad en lugares de una pluviosidad escasa. Lo practicaban ya los egipcios que obtenían con ello abundancia de vino, dice Diodoro Sículo. Teognis de Mégara habla de beber vino de viñas en las laderas del monte Taigeto regadas con las frescas aguas del río Platanistunto y Plinio señala que el riego con agua le iba muy bien a la vid, sobre todo en verano y en parajes calurosos, y comenta que en Hispania se regaban las viñas durante los calurosos días de la Canícula. Pero también en la comarca italiana de Sulmona regaban el terreno en invierno en derredor

gris, compuesta principalmente por carbonato de cal y arcilla en proporciones casi iguales. Se emplea como abono de los terrenos en que escasea la cal o la arcilla”. Su uso como abono en la Antigüedad sería descubierto, según Plinio, en Bretaña y la Galia, aunque los griegos, dice (*quid enim intemptatum illis?*), no lo pasaron por alto. Lo llamaban *leucargillum* (λευκάργυλλος), continúa, y lo utilizaban en Mégara. No obstante, Plinio (*Ibid.*, 240) desaconseja de forma expresa el uso de nitró (nitrato potásico), de alumbre (sulfato de alúmina y potasa) y de agua marina caliente en los viñedos. Cf., asimismo, *Geoponica* V, 26, 10.

¹⁵⁴ Columela, *De Arboribus* 10, 5; *RRa* XI, 2, 87; Plinio, *NH* XVII, 57; *Geoponica* III, 13, 3; 15, 4. La labor de abonado (salvo en el caso de los prados) debía hacerse siempre en luna menguante. Cf. Columela, *RRa* II, 5, 1-2; 14, 8; Plinio, *NH* XVIII, 322. Sobre la influencia de la luna en la agricultura § 2.2.2, nota 123.

¹⁵⁵ Columela, *RRa* II, 10, 1; 15, 4-6; XI, 2, 81; Paladio, *OA* I, 6, 14; IX, 2; X, 1, 4; 9; Plinio, *NH* XVIII, 187; XVII, 54. Catón, *Agc* 33, 3 (Plinio, *NH* XVII, 196-198) ya había recomendado, para fertilizar una viña vieja y si el suelo era pobre, sembrar entre sus liños una especie de forraje o trébol (*ocinum/pabulum*) como complemento del estiércol u otros abonos que se esparcieran en las cepas. Sembrar forraje (altramuces, veza o cualquier otra planta similar) entre los liños y arar la tierra poco después de brotar la planta o hierba, proporciona un buen abono al terreno y a las vides, como decían Columela o Paladio, aunque ya habían aconsejado hacerlo bastante tiempo antes Jenofonte (*Oeconomicus* 16, 12-13 y 17, 10) o Teofrasto (*HP* VIII, 9, 1), si bien en el caso de los cereales y terreno en barbecho (§ 7.5, nota 1498). Y es lo que hoy se llamaría “abonos verdes”. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 339-343; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 208 y 497-498; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 286-288. Sobre el altramuz como abono verde, cf. Catón, *Agc* 37, 2; Virgilio, *Georgica*, I, 71-76; *Geoponica* II, 39, 6; III, 5, 7; 10, 8.

de las cepas, cuando había nieve y hielo, para prevenir que estas sufrieran con los fuertes fríos, operación que ellos llamaban, dice Plinio, “calentar las vides”. Y en *Geoponica* se aconseja regar los plantones en el vivero si después se piensa regar las viñas. Sin embargo, Teofrasto consideraba que regar las vides con agua no solo no constituía ninguna ayuda para ellas en orden a su fertilidad (aunque sí lo fuera para otros árboles, sobre todo en verano) sino que, además, podía perjudicarlas e incluso llegar a matarlas¹⁵⁶.

2.2.5. Cultivo de la vid y cultivos auxiliares.

Una vez domesticada la vid, el hombre la cultivaría en un principio como crecía de forma silvestre (probablemente trepando por los árboles) pero no tardaría en ir desarrollando otras formas de conducción con la intención, sin duda, de hacerla más productiva, pues, como diría Varrón, la rentabilidad de una viña depende en parte del método de cultivo empleado. De la época grecorromana se conocen ya unos cuantos sistemas de los que se usaron para el cultivo de la vid (*vinearum ratio* o *vinearum genera* que dirían Plinio o Columela) y alguno de ellos está todavía en uso en nuestros días¹⁵⁷.

2.2.5.1. Sistemas de cultivo o guiado.

En la viña que describe Homero en el escudo de Aquiles ya se hace referencia al tipo de cultivo que se daba a aquellas vides al especificar que en la viña labrada por Hefesto, “de un extremo a otro, negros racimos (βότρυες) se apoyaban en rodrigones (κάμαξι) de plata”¹⁵⁸. Esta forma de cultivar la vid (χαρακισμός) se conocía en latín como *vitis pedata* o *vitis cum adminiculo sine iugo* (fig. 4, pág. 84) y debía de ser muy antigua (posiblemente sería el primer soporte que sustituyó al árbol) y válida para cualquier variedad de vid. Consistía en enroscar la vid o atarla (con juncos mejor que con mimbres mientras la planta fuese joven y delicada) a un rodrigón o estaca de madera que los griegos llamaban κάμαξ/*camax* o χάραξ/*charax* y los latinos llamaban *adminiculum*, *statumen*,

¹⁵⁶ Diodoro Sículo, *BH* I, 36, 5; Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 879-884; Plinio, *NH* XVII, 247; 249-250; Teofrasto, *CP* III, 9, 5; *HP* II, 6, 3; *Geoponica* V, 3, 6; 6, 5. El riego de la vid, aunque se ha practicado desde muy antiguo, siempre ha sido controvertido. Y restringido con frecuencia a viñas jóvenes o zonas áridas (cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 361-362 y 762-763). De hecho en España ha estado prohibido por ley hasta el año 1996 y tan solo se podía hacer un riego en invierno y en los lugares en los que la precipitación media anual fuera muy baja.

¹⁵⁷ Varrón, *RRe* I, 8; Plinio, *NH* XVII, 164-165; Columela, *De Arboribus* 4, 1-2. Sobre los sistemas de conducción en general, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 355-356; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 187-191; 201-207 y 219-225; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 93-97.

¹⁵⁸ Homero, *Ilias* XVIII, 562-563.

sudis o *pedamentum*¹⁵⁹. Esta forma de cultivo hacía que la vid creciera y se desarrollara más, al decir de Paladio, y debía de estar bastante extendida por Grecia de ser cierta la información facilitada por Eustacio¹⁶⁰. El rodrigón o *pedamentum*, de la altura aproximada de un hombre mediano como dicen Varrón y Plinio o de altura variable en dependencia de la climatología de la zona como dice Paladio¹⁶¹, se colocaba, hincado en la tierra, al lado del esqueje en el momento de la plantación o muy poco tiempo después. Era conveniente, dicen Columela y Paladio, ponerlo del lado del Aquilón (norte) para proteger el sarmiento de los fríos y de la sombra (algo con lo que en principio Plinio parece no estar de acuerdo) y dejar un pie de distancia entre ambos. El comienzo de la primavera se pensaba que era, en todo caso, el momento propicio para rodrigonar y amarrar las viñas¹⁶². Pero a una planta de vid se le podían poner, al lado o alrededor, no solo una estaca sino varias teniendo así lo que los romanos llamaban *vitis characata* (del griego χάραξ, “estaca”) de forma que la vid podía quedar rodeada de estacas que servían para que sus sarmientos se atasen y se enredasen a ellas formando círculos sucesivos pero también para proteger la vid en climas demasiado ventosos (fig. 7, pág. 84). Columela (y Paladio) comenta que era un sistema utilizado “en provincias” y que a veces los agricultores enterraban los sarmientos largos como si fueran mugrones, los enredaban a las estacas, los dejaban para dar fruto de un año para otro y los separaban de la cepa madre tras las vendimias¹⁶³.

¹⁵⁹ Hesiquio, *Lexicon* κ 561; *EM* 487, 40-49; *Suda* κ 274; Focio, *Lexicon* κ 129; Plinio, *NH* XVII, 164 y 174; Columela, *RRa* IV, 13, 2; 22, 2.

Los *pedamenta*, especifica Varrón (*RRe* I, 8, 4), podían ser de cuatro tipos distintos en función de su dureza o firmeza y se conocían con los nombres de *ridica* (hechos de árboles como el roble, el castaño, el olivo o el ciprés, entre otros), *palus* y *pertica*, (menos robustos y por lo general de sauce), *harundines* (cañas) y *nativum* o hecho de la propia vid. Virgilio (*Georgica* II, 358-361) o *Geoponica* (V, 22, 2-3) aconsejaban que no tuvieran corteza para evitar cantáridas y otros insectos nocivos para la vid. Y Columela (*De Arboribus* 4, 1; *RRa* IV, 12; 16, 2; 21, 1-2; 26, 1), que casi siempre que habla de *pedamentum*, *adminiculum* o *statumen* se refiere al cultivo en “yugo” (§ *infra vitis iugata*), aconsejaba estacas sencillas y flexibles (cañas viejas para que no arraiguen) los primeros años de la vid y, a partir del tercer año, rodrigones más fuertes (de enebro, por ejemplo) que pudiesen servir ya para poner los travesaños o “yugos” algún tiempo más tarde (cuando la vid tuviera en torno a los cinco años). *Cf.*, asimismo, Catón, *Agc* 33, 1; Plinio, *NH* XVII, 174.

¹⁶⁰ Paladio, *OA* I, 6, 9; Eustacio, *CHI* IV, 255, 12-256, 19: Κάμαξ δὲ ξύλον ὀρθὸν ὑπανέχον συνήθως πολλαχοῦ τοῖς γεωργοῖς ἄμπελον (“el rodrigón es el tronco de madera recto que sostiene habitualmente a la vid en muchos sitios a los viticultores”). Y Aristófanes (*Pax*, 1263) proponía transformar las picas o lanzas de guerra en estacas (εἰς χάρακας) a razón de cien por un dracma.

¹⁶¹ Varrón, *RRe* I, 8, 5; Plinio, *NH* XIV, 13; Paladio, *OA* I, 6, 10. En todo caso el *pedamentum* siempre debía tener entre cuatro y siete pies de altura.

¹⁶² Columela, *RRa* IV, 16, 2-3; XI, 2, 16; Varrón, *RRe* I, 26; Plinio, *NH* XVII, 10; Paladio, *OA* IV, 7, 2-3; *Geoponica* V, 27.

¹⁶³ Columela, *RRa* V, 4, 1-2; 5, 16; Paladio, *OA* III, 11. *Cf.*, al respecto, Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 359-361.

Un sistema de cultivo similar al uso de rodrigones o estacas de madera, y anterior a él en el tiempo, era el de utilizar árboles como tutores de la vid y dejar que esta creciera trepando por el árbol. Estas vides trepadoras se llamaban en griego ἀναδενδράδες ἄμπελοι y en latín *vites arbustivae* (fig. 9, pág. 84). El uso de árboles como sistema de conducción de la vid sería, con toda probabilidad, el más cercano a la forma natural de crecimiento de la vid silvestre y tal vez el más antiguo sistema de cultivo que utilizase el hombre. De hecho, alguna fuente antigua define el término ἡμερίς (“domada/cultivada”), como ἡ ἀναδενδράς/*anadendras* (“vid trepadora”, § 2.3.2) y otras lo hacen en primer lugar como ἄμπελος (“vid”) y luego como ἡ ἀναδενδράς¹⁶⁴. En Grecia no conocemos su antigüedad pero se utilizaba ya en época micénica y, aunque Homero no lo menciona, en la época clásica sí lo hacen ya varios autores¹⁶⁵. Sin embargo, nunca debió de ser un sistema muy empleado en Grecia aunque sí en Italia (al menos en la época romana), de hacer caso a los elogios que le dedican los tratadistas latinos de temas agrarios. No es raro, además, encontrar en la literatura latina imágenes y referencias a la “vid casada” o “viuda” de árbol y al árbol esposo o viudo de vid¹⁶⁶. No obstante, este sistema de cultivo planteaba varios problemas y no dejaba de ser discutido, teniendo sus defensores y sus detractores, según afirman Plinio o Columela, debido a factores como la inversión inicial y el coste de mantenimiento, la productividad que podía conseguirse con él, la calidad de los frutos (y del vino) que proporcionaba o la bondad del terreno que exigía¹⁶⁷. La verdad es que no resulta fácil concebir este tipo de explotaciones vitícolas que debían integrar vides y árboles, sobre todo cuando se proyecta una plantación nueva de vides y el objetivo

¹⁶⁴ EG η 243; Hesiquio, *Lexicon* η 464; EM 429, 8-15; Suda η 304; Zonaras η 992. Ἠμερίς aparece ya en Homero (*Odyssea* V, 69). Cf. Apión, *De glossis Homericis*, fr. 38; Eustacio, *SCHO* I, 200, 32-201, 6.

Y Jenofonte (*Oeconomicus* 19, 18) decía que “una vid que trepa por los árboles, cuando tiene alguno cerca, nos enseña a ponerle rodrigones” y Columela (*De arboribus* IV, 1) afirmaba que “las vides como se sostienen más a gusto es en los árboles pues por naturaleza tienden a trepar y así, atadas a los árboles, desarrollan sarmientos más grandes y su fruto madura con uniformidad”.

¹⁶⁵ R. Palmer (*Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 58-59) examina las tablillas micénicas KN Gv 863 y PY Er 880. En la primera de ellas, dice, se mencionan 1000 higueras y 1100 vides (*we-je-we*) a razón de una vid por árbol y en la segunda 104 higueras y 420 vides a razón de cuatro vides por higuera. Y en la época clásica mencionan las vides trepadoras por ejemplo, Ctesias, *FGrH* 688, fr. 63 y Lido, *De mensibus* IV, 14; Ferécates, *PCG* VII fr. 114 y Ateneo, *Ds* XV, 685B; Jenofonte, *Oeconomicus*, 19, 18; Demóstenes, *Contra Nicostratum* 15, 11; Esopo, *Fabulae* XVa; Teofrasto, *CP* I, 10, 4; III, 10, 8. Y más tarde Diodoro Sículo, *BH* III, 68 o *Geoponica*, IV, 1-2; V, 2, 13 y 18.

¹⁶⁶ Columela, *De Arboribus* 16; *RRa* V, 6, 18-28; XI, 2, 32; Plinio, *NH* XIV, 10; XVII, 199-211; Paladio, *OA* III, 10 y 13; Horacio, *Epodi* II, 9-10; *Carmina* IV, 5, 30; Virgilio, *Eclogae* II, 70; *Georgica* II, 221; Catulo, *Carmina* 62, 49-56; Juvenal, *Saturae* VIII, 78.

¹⁶⁷ Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 19; Columela, *RRa* III, 3, 2; Plinio, *NH*, XVII, 199; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 366-368.

principal es el cultivo de la vid y no el de los árboles que la sirven de guía, ya que la plantación en sí misma resultaría más cara y trabajosa al requerir plantar árboles y vides. Y, además, los árboles se desarrollan por lo general de forma mucho más lenta que la vid a la que deben servir de soporte, por lo que no podrían plantarse al mismo tiempo. De hecho, Plinio o Columela aconsejaban “maridar” vides y árboles a partir del sexto año de plantado el árbol, pues conviene, dice Columela, que la edad y fuerza de árboles y vides sean similares (*subpares esse aetate et viribus arbores vitesque conuenit*) ya que “si la vid se marida a un árbol todavía débil no soportará la carga y si se arrima a uno viejo matará a su cónyuge”. Pero, en todo caso, el terreno en cuestión se mantendría prácticamente improductivo durante todo ese tiempo¹⁶⁸. Una cuestión importante era la elección del árbol soporte (*arbustum*) ya que, por un lado, se planteaba la duda de si emplear (o no) árboles frutales y obtener así un doble beneficio (una ventaja de este sistema de plantación para algunos autores)¹⁶⁹. Y, por otro, no todas las especies de árboles son buenos vecinos y aportan beneficios a la convivencia. Teofrasto ya decía al respecto que, dentro de los árboles, los peores vecinos para la vid (e incluso para otros árboles) eran la higuera y el olivo (porque consumen mucho alimento y producen mucha sombra) y el almendro (por su fuerza y porque tiene muchas raíces), pero él no aconsejaba ningún árbol. Sí aparecen recomendados en *Geoponica* el álamo blanco, el olmo, el chopo, el fresno y el arce. E incluso el cerezo y se desaconsejan también las higueras¹⁷⁰. Entre los autores latinos los

¹⁶⁸ Columela, *De Arboribus* 16, 3; *RRa* V, 6, 18; Plinio, *NH* XVII, 201 y 203. La plantación sería, sin duda, bastante costosa. Los árboles (comprados o del vivero propio) requerían hoyos de unos cuatro pies de profundidad y las vides había que plantarlas algunos años después en fosos hechos en torno a cada árbol y por regla general de unos dos pies de ancho, tres de profundidad y a una distancia del árbol de un pie o pie y medio para evitar la excesiva competencia entre las raíces de árbol y vides. Los plantones de vid debían enterrarse en este foso, “ya crecidos”, y ser guiados hacia el árbol al que había que atarlos, y debían ser protegidos del ganado con enrejados. Se consideraba como época apropiada para las labores de maridaje el comienzo de la primavera o el otoño. Cf. Columela, *De Arboribus* 16, 2-4; *RRa* V, 6, 18-22 y 25; XI, 2, 16 y 79; Plinio, *NH* XVII, 203-206; Paladio, *OA* III, 10, 3 y 5; *Geoponica* IV, 1, 6-7; V, 2, 13 y 18; V, 20.

¹⁶⁹ La posible doble cosecha de fruta y de vino era una de las ventajas económicas de este sistema de plantación de la vid para Plinio (*NH* XVII, 203) que enumera también el ahorro en las labores de cava y el que supone la no necesidad de cercar el viñedo (§ 2.2.8) y sobre todo la mejor calidad del vino obtenido (§ *infra*). Y los *Geoponica* (IV, 1, 1) señalan, además, la ventaja de poder sembrar cereales o legumbres entre liños (§ 2.2.8 y nota 219). Con este sistema de cultivo podrían obtenerse, pues, hasta tres cosechas al año en el mismo terreno y con los “picos” de trabajo de cada una, en general, no coincidentes (cf. Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 14-15). Teofrasto (*CP* III, 10, 8), no obstante, señala el problema de la posible reposición o traslado de los árboles soporte pues la vid, dice, podría secarse entonces.

¹⁷⁰ Teofrasto, *CP* III, 10, 6-8; V, 15, 4-5; *Geoponica* IV, 1, 2 y 13. Contra el criterio de Teofrasto, en *Geopónica* (IX, 14) se recomienda no desaprovechar la compatibilidad del olivo con la vid (§ 2.2.8, nota 218) e, incluso, se habla de un injerto (imposible, por otra parte) de olivo en vid que producía unos frutos llamados “uolivas” (οὐβολίβαι o ἐλαιοστάφυλοι).

que levantaban más simpatías eran el olmo, el álamo o chopo y el fresno. Y también el sauce (en terrenos húmedos) y el arce, aunque Plinio no desprecia tampoco la higuera y el olivo, siempre que no fueran demasiado frondosos, pues las vides, dice, crecen y se desarrollan mejor en árboles de escaso follaje en los que el sol pueda llegar mejor a los racimos¹⁷¹. Otro problema que se planteaba era el número de árboles que debían plantarse en el terreno elegido para viñedo, el de plantas de vid que debía soportar cada árbol y la distancia que debía dejarse entre árboles para que la explotación fuera, al menos, tan rentable como con cualquier otro sistema de cultivo. Obviamente las tres cosas están relacionadas y todo dependería, en última instancia, de la calidad del terreno¹⁷². Por otro lado, estaba la calidad del vino obtenido de estas vides que se consideraba, al menos en Roma, el mejor. Columela decía que “quienes persiguen más la calidad del vino que una cosecha grande, hacen que la vid suba a lo más alto de los árboles” y Plinio creía también

¹⁷¹ Columela, *De Arboribus* 16, 1-2; *RRa* V, 6, 1-5; Virgilio, *Georgica* I, 2; Paladio, *OA*, III, 10, 4; Plinio, *NH* XVII, 199-201 y XVI, 72 donde encuadra al olmo entre los árboles “madereros” y los frutales debido, dice, a la afinidad (*amicitia*) del olmo y la vid. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 366-368.

¹⁷² Plinio, *NH* XVII, 202-203; Columela, *De Arboribus* 16, 2; *RRa* V, 6, 11-12 y 18-19; Paladio, *OA* III, 10, 3 y 5; *Geoponica* IV, 1, 11.

El número de árboles que debían plantarse dependía, claro está, de la distancia que se dejase entre ellos y la recomendable según Plinio y Columela era, en general, de veinte pies (unos seis metros) entre árboles y también entre liños si no se pensaba arar ni sembrar grano entre los árboles (§ 2.2.8, nota 218), debiendo aumentarse la distancia entre liños a cuarenta pies (calles más anchas) en caso contrario. Y según *Geoponica* esta distancia debía ser de quince codos (unos seis metros y medio) para que el vino no solo fuera de mayor calidad sino también más abundante. Respecto al número de vides por árbol, Plinio habla de entre tres y diez separadas entre sí un pie, pero Columela y Paladio hablan tan solo de dos vides colocadas en los lados opuestos del foso (para que cubran el árbol con mayor rapidez) y a una distancia entre sí también de un pie para que no se toquen por la raíz. Y en las tablillas micénicas de Cnoso y Pilo el número de vides oscila entre una y cuatro por árbol (§ *supra* nota 165). Un cálculo sencillo tomando las distancias mínimas entre árboles soporte y entre cepas, facilitadas por estos autores, nos daría que cada árbol debería soportar unas cinco plantas de vid para que en la misma superficie de terreno hubiese aproximadamente la misma cantidad de vides encaramadas a árboles que plantadas con estaca (por ejemplo), aunque no parece probable que con los árboles recién plantados o muy jóvenes esto fuera factible (§ 2.2.3, nota 132 para las distancias entre cepas plantadas sin árboles tutores). Pero podía ocurrir que cada árbol soportase no solo las vides propias sino también las del vecino, pues tanto Plinio (*NH* XIV, 12; XVII, 211-213) como Columela (*RRa* V, 7) hablan de plantaciones, sobre todo en la Galia, con sarmientos transversales (*trduces*) que pasarían de un árbol a otro (*arbustum rumpotinum*, lo llaman), formando así emparrados realmente tupidos y con la ventaja añadida de que ningún árbol pudiese quedar “viudo”.

Aunque para que una explotación vitivinícola con árboles tutores fuese igual de rentable o más (a igualdad de terreno) que con cualquier otro sistema de cultivo, pudiera ser que no se necesitase el mismo número de cepas. Y hasta es posible que fuesen necesarias menos plantas pues las vides trepadoras, al ser más largas, podrían producir más cantidad de uva que las cultivadas con cualquier otro sistema, por lo que en teoría al menos, a partir de un determinado momento el sistema podría resultar más productivo y rentable. A incrementar esa rentabilidad podría contribuir también el tener que atender menos plantas lo que disminuiría la cantidad de trabajo exigido en la cava, poda y recolección, aunque al ser estas últimas tareas más difíciles y peligrosas, las ventajas económicas que pudiera presentar el sistema en este sentido podían quedar diluidas. § 3.1.2, nota 415. Cf., asimismo, Plinio, *NH* XVII, 203; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 58-59.

que los mejores vinos se obtenían de los racimos más altos que maduraban en los árboles¹⁷³. Pero en *Geoponica* se advierte de que, si bien este sistema de cultivo produce el mejor vino, solo es aconsejable en terrenos llanos y de muy buena calidad. Y si se plantan estas vides en suelos pobres hay que desmochar los árboles para que “no gasten toda la fuerza de la tierra”, pues el terreno tiene que alimentar árboles y vides¹⁷⁴.

En el polo opuesto a la vid trepadora estaría la vid rastrera o “tumbada en tierra” (χαμίτις ἄμπελος y *vitis prostrata* o *porrecta* en latín), aquella cuyas ramas y racimos no tienen ningún soporte y se arrastra por el suelo como si la hubiesen tirado a propósito (fig. 1, pág. 84). Columela decía que este sistema de cultivo dificultaba la labor del viticultor, nunca proporcionaba buen sabor al vino obtenido (“produce mucho vino pero no de buena calidad”) y no debía utilizarse salvo en caso de clima en extremo desfavorable. También Plinio pensaba que este tipo de cultivo solo se daba en zonas donde el clima o los vientos impedían cualquier otro. Y que hacía que las vides, imposibilitadas para desarrollarse, se extendieran por el suelo al modo de la hierba y que, en consecuencia, dice, “no hay vino más desagradable que el que producen las vides así cultivadas porque absorben por todas las partes el jugo de la tierra con sus racimos”. Ciertamente, en climas fríos y húmedos este sistema de cultivo presenta algunos inconvenientes para la calidad del fruto (los racimos pueden madurar mal) y también para su recolección (pueden llenarse de barro o pudrirse a poco que llueva a destiempo). Y, prescindiendo del clima, los racimos pueden ser comidos por pequeñas alimañas como los ratones que pueden hacer más pequeña la vendimia, según apuntaba ya Varrón que llama *vites humiles* a este tipo de vides¹⁷⁵. Con todo, puede ir bien en climas soleados y secos, puede ser aplicable a cualquier variedad de vid (§ 2.3.2 *Chamitis*) y puede resultar el sistema de cultivo más barato. Y es posible que se adaptase bien al terreno de las islas griegas (las grandes productoras de vino), en las que suele predominar el terreno soleado, árido, pedregoso y escaso de árboles (excepto algunos olivos) y donde, quizá, el viento no permitiese la colocación de tutores y obligase a cultivar las vides bajas pero que, en un clima soleado, pueden madurar tanto o más que en los árboles. De hecho, los *Geoponica* que, en general,

¹⁷³ Columela, *RRa* V, 6, 24; Plinio, *NH* XVII, 199; *Geoponica* IV, 1, 1 y 10; Paladio, *OA* III, 13. § 4.2.1. *Anadendrites*.

¹⁷⁴ *Geoponica* IV, 1, 1 y 4; V, 2, 13 y 18. Cf., asimismo, Plinio, *NH* XVII, 206.

¹⁷⁵ Columela, *RRa* V, 4, 2; 5, 17; *De Arboribus*, 4, 2; Plinio, *NH* XIV, 14; XVII, 164 y 185-186; Varrón, *RRe* I, 8, 1 y 5; Paladio, *OA* III, 11 y 14. Para remedios contra los ratones, véase nota 215.

recomiendan no plantar vides en las cimas de los montes y lugares azotados por el viento, advierten de que en suelos secos y soleados y en lugares en pendiente y ventosos las vides más apropiadas para plantar serían las rastreras¹⁷⁶. En cualquier caso, esta forma de plantar la vid era, al parecer, la predominante en la isla de Lesbos, en la que se elaboraba, por lo demás, uno de los vinos más famosos de la Antigüedad¹⁷⁷.

En el medio de estos dos sistemas de cultivo existían, sin duda, otras varias posibilidades como podía ser podar la vid y convertirla en un pequeño árbol desmochado (*vitis capitata* o *bracchiata*) o cultivar las cepas formando con las ramas distintos tipos de emparrado o “espalderas” (como se diría hoy, aunque sin alambre), desde la más sencilla en forma de T (*vitis iugata* o *cantheriata*) hasta la más completa pérgola (*pergula*). La forma de cultivar las vides que los romanos llamaban *vitis capitata* (“de cabeza”) o *bracchiata* (“de brazos”), y que hoy llamaríamos “cultivo en vaso” (figs. 2 y 3, pág. 84), fue tomada de los cartagineses, al decir de Columela, y para Plinio se debía únicamente a la falta de madera para hacer los *pedamenta*. En cualquier caso lo importante era que la vid se sostuviera en pie sin rodrigón, lo que no podía lograrse de forma inmediata. Para ello se plantaba una caña junto a la vid durante algún tiempo hasta que esta cogía la altura y fortaleza deseadas y entonces se retiraba la caña y se dejaba la cabeza de la cepa a no más de pie y medio del suelo (o tres, al decir de Plinio). En la *vitis capitata* las ramas productivas salen de la cabeza de la cepa mientras que en la *bracchiata* salen de los brazos que algunos autores aconsejaban que fueran cuatro y que cada uno mirase a un punto cardinal. Este tipo de vides (*subrectae*), que se “mantienen derechas por sí mismas al modo de los árboles” (*sine ridicis/sine adminiculo*) ofrecían, comenta Columela, un cultivo más fácil y un mayor rendimiento que las vides *iugatae*. Y, según él, era el sistema más apreciado en provincias o, como dice Paladio, el mejor de los que allí se utilizaban¹⁷⁸.

El sistema de yugo (ζυγὸς δὲ καλεῖται ἡ τῆς ἀμπέλου πρὸς τὴν χάρακα συζυγία) o *vitis iugata* en latín (fig. 5, pág. 84), estaba formado, en su forma más simple, por una base o *pedamentum*, a la que crecía atada la vid desde joven, y un travesaño o “yugo” que cruzaba este *pedamentum* y por el que la vid extendía sus ramas (usualmente una por cada

¹⁷⁶ *Geoponica* V, 2, 14-15; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 25; Billiard, R., *La vigne...* pp. 356-357.

¹⁷⁷ “En Lesbos toda la viña es baja, no alcanza altura ni trepa por los árboles, antes bien, despliega sus sarmientos a ras de suelo y se extiende como la hiedra” dice Longo (*DC* II, 1, 4).

¹⁷⁸ Varrón, *RRe* I, 8, 6; Columela, *De Arboribus* 4, 1; *RRa* V, 4, 1; 5, 1-15; Plinio, *NH* XIV, 13; XVII, 165; 184; Paladio, *OA* III, 11; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 358-359.

brazo del travesaño) al ir creciendo y al que también había que atarla. Esta tarea, que debía permitir que el tronco de la vid creciese recto, se consideraba de suma importancia y había que realizarla con cierta delicadeza ya que de ella dependía la robustez de la planta, su fecundidad y su perdurabilidad pues las ataduras podían estrangularla. A este yugo simple, en forma de T y en paralelo al liño (lo más parecido posiblemente a nuestras espalderas), los campesinos, dice Columela, lo llamaban *cantherius* (y de ahí *vitis cantheriata*)¹⁷⁹. Pero no siempre era tan simple y en forma de T. Podía desarrollarse un poco más y terminar formando una especie de aspa (*iugum decussatum*) o de estrella (*in stellam decussatum*) de cuatro brazos (*βραχίονες* / *duramenta*). O formar un cuadrado (con una estaca en cada esquina) de forma que la vid quedase en el centro atada a un rodrigón, desarrollase cuatro ramas y se extendiese en longitud y latitud por el yugo cuadrado. Esta forma de yugo, una innovación y desarrollo romanos sin duda, recibía el nombre de *vitis compluviata* (fig. 6, pág. 84), seguramente por su semejanza con el *compluvium* de las casas romanas, y según Varrón era el mayoritario en Italia dentro de las *vites iugatae*¹⁸⁰. Estos yugos de cuatro brazos, dice Columela, permitirían dejar a la vid tres o cuatro sarmientos o hasta un máximo de ocho (en dependencia de la fertilidad del terreno) cuando la vid estuviera ya formada y tuviera la fuerza debida (a partir del quinto año de ser plantada o del séptimo para Plinio). En terrenos húmedos, clima suave y vientos débiles o moderados se recomendaba alzar el yugo (generalmente de dos brazos) todo lo posible mientras que a los terrenos magros, secos y calurosos les iría bien el yugo de cuatro brazos y de poca altura, y las laderas o terrenos expuestos a vendavales o aguaceros reclamaban un yugo más bajo (y mejor del tipo *compluvium*) para mayor protección de la vid. En todo caso, las vides cultivadas en yugo, en cualquiera de sus formas, debían plantarse a una profundidad de más de dos pies y “el yugo” debía estar a una altura mínima de cuatro pies y máxima de siete, dependiendo del tipo de terreno y clima. Pero la altura máxima del yugo no debía

¹⁷⁹ Catón, *Agc* 33, 1; Varrón, *RRe* I, 8, 1-2; Columela, *RRa* IV, 12, 1-2; 16, 4; 20, 1-5; 26; V, 4, 1-2; Plinio, *NH* XVI, 174; XVII, 165; 180-183; *Geoponica* V, 29, 6; Paladio, *OA* IV, 7, 2. El yugo podía ser, lo mismo que el *pedamentum*, y según dice Varrón que llama *vites sublimes* a las cultivadas de esta forma, de cuatro tipos distintos en función de su resistencia y fortaleza. Los yugos más usuales eran la *pertica* de sauce y los haces de cañas que solían durar unos cinco años, al decir de Columela (IV, 17, 1-2). El yugo siempre debía ser rígido y estar sólidamente atado al *pedamentum* para soportar los vientos y otros rigores de la naturaleza. Sobre los sistemas actuales de conducción de vides puede verse, Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 219-225; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 93-98.

¹⁸⁰ Columela, *RRa* IV, 17, 4-8; 24, 8 y 14; 26, 3; Plinio, *NH* XVII, 166; Varrón, *RRe* I, 8, 2, 5-6 (*compluviata in longitudinem et latitudinem iugata, ut in Italia pleraeque*).

aplicarse nunca a vides jóvenes y solo debía alcanzarse después de varios años de plantada la vid¹⁸¹. Como forma de cultivo, debía de ser más difícil y costoso, sobre todo en climas propensos a los vientos (había que estar constantemente vigilantes enderezando los rodrigones y ajustando los yugos, se dice en *Geoponica*) y rendir menos que el de las vides *capitatae* o *bracchiatae*, según dice Columela quien argumentaba que en cambio, “la vid así cultivada está más aireada y soleada, trae el fruto más alto, lo madura más por igual y al estar alejado del suelo se pudre menos y el vino que las uvas producen es de gusto tanto mejor cuanto más levantado está el yugo adonde suben”¹⁸². El sistema de yugo logró, sin duda, su más completo desarrollo con las *vites pergulanae* (fig. 8, pág. 84) cultivadas en pérgolas (*pergulae*). Este sistema viene a constituir un conjunto de estacas, yugos y plantas, unidos y entrelazados, formando un complejo entramado o emparrado. Debía de aplicarse sobre todo a las variedades productoras de uva de mesa o así, al menos, parece deducirse de Plinio: “en pérgolas se cultivan las llamadas variedades *escariae*” (las que producen uva para consumir en fresco), pero también debían de cultivarse en pérgolas vides para vinificación, según cuenta Columela de sus propiedades del Lazio donde, dice, tenía plantadas de esta forma vides *amineas* (la más prestigiosa cepa italiana) para vinificar. Y en cualquiera de los dos casos, las vides cultivadas en pérgola debían de ser generosas en la producción de uva¹⁸³.

¹⁸¹ Columela, *RRa* IV, 1, 5; 17, 5-8; 19, 1-2; 21, 1-2; Plinio, *NH* XVII, 182; 187; *Geoponica* V, 27; Paladio, *OA* III, 12, 3.

¹⁸² Columela, *De Arboribus* 4, 2; *RRa* IV, 19, 2-3; *Geoponica* V, 29, 6. También Plinio (*NH* XVII, 165-166) decía, esgrimiendo argumentos similares a los de Columela, que la *vitis iugata* hacía mejor vino y que, dentro de este tipo, la cultivada en yugo simple era la de más fácil cultivo aunque el sistema de *vitis compluviata* era el que más producía pero también en el que la vid era más difícil de trabajar. Con todo, el cultivo en yugo (en sus variadas formas) debía de ser, al decir de Varrón (*RRe* I, 8, 1), el mayoritario en Italia (*aliae vineae sublimesquae appellantur iugatae, ut pleraeque in Italia*).

¹⁸³ Plinio, *NH* XIV, 42; XVII, 215 y XIV, 11-13 donde comenta con admiración que en el pórtico de Livia, esposa del emperador Augusto, una sola cepa *pergulana* daba sombra a unos paseos al aire libre y que, además, producía ella sola doce ánforas (§ 9.3.1) de vino. Y Columela (*RRa* III, 9, 2-3) cuenta que en su finca de la comarca de Alba (en el Lazio, no lejos de Roma) tenía plantadas vides *amineas* en pérgola que multiplicaban por siete la producción de vino que daban cultivadas en yugo (sobre las vides *amineas*, § 2.3.1 nota 302) llegando alguna de ellas a producir hasta diez ánforas de vino. No obstante, y aunque la parra de diferentes tamaños pueda ser también una forma más de cultivo, los grandes emparrados en altura para producir uva para vinificar suelen ser más propios de climas fríos y húmedos para que las uvas aprovechen al máximo la luz del sol (así se cultiva parte del viñedo en Galicia) que de terrenos abiertos y soleados. Las parras altas en la zona mediterránea solían estar presentes más bien (entonces y también ahora) en espacios urbanos para adornar jardines y porches de viviendas, donde se plantaban como motivos ornamentales y para dar sombra y uva de mesa, creando con ello un confortable espacio doméstico para el ocio, sobre todo durante los calurosos veranos. Así ocurría también en Egipto o en Oriente Próximo donde se utilizaban las vides emparradas para recrear jardines y lograr espacios domésticos armoniosos y amenos (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 57-59; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 192). Pero obviamente

El uso de árboles, por otra parte, de rodrigones o de otro tipo de tutores no era, en todo caso, algo exclusivo del mundo grecorromano. Técnicas de guiado de las vides, similares a las comentadas, aparecen ya en pinturas de tumbas egipcias (algunas en Saqqara de altos dignatarios de la IV dinastía, de hacia 2600 a.C.) e incluso en algunos sellos de vasijas de vino de tiempos de la II dinastía. Y según el papiro Harris (de la época de Ramsés III, Imperio Nuevo) las vides se plantaban y se cultivaban entre frutales y olivos por entre los que trepaban las vides. También algunos relieves del norte de Mesopotamia como el del palacio del rey asirio Asurbanipal en Nínive (siglo VIII-VII a.C.) muestran vides trepando a los árboles, aunque posiblemente en el Próximo Oriente el uso de árboles, como sistema de cultivo de la vid, se utilizase mucho antes¹⁸⁴. Pero los griegos antiguos primero y, sobre todo, los romanos después debieron de desarrollar estas técnicas y perfeccionarlas lo suficiente. En cualquier caso, a la hora de hacer una plantación de vides, más importante que la elección del tipo de cultivo era, como suelen recordar los autores antiguos, la elección del terreno y del tipo de uva (de mesa o para vinificar) y, una vez tomada la decisión de elaborar vino, la selección de la variedad de vid, pues de esta dependía, en buena medida, el tamaño de la cosecha y el color y el sabor del vino y su capacidad para envejecer¹⁸⁵. Y muy posiblemente se elegiría a la vez el tipo de guiado, si bien es cierto que los autores griegos o latinos, cuando comentan las distintas variedades de vides y sus distintas características, pocas veces emparejan variedades concretas de vid con sistemas de cultivo, aunque a veces sugieren, por ejemplo, que a “tal vid” le iría bien el yugo o se desarrollaría bien teniendo un árbol como soporte¹⁸⁶.

los emparrados en altura podrían ser de variedades de uva tanto de mesa como de uva para vinificar (Filóstrato, *Imagines* I, 31, 3). Sobre las *vites iugatae, compluviatae y pergulanae*, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 361-365.

¹⁸⁴ Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 51-59; James, T.G., “The Earliest History of Wine and its Importance in Ancient Egypt”, en *OAHW*, pp. 204-206; Olmo, H.P., “The Origin and Domestication of the *vinifera* Grape” en *OAHW*, pp. 37-38; Stronach, D. “The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Millennium” en *OAHW*, pp. 188-192; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 86-89 y 192. Sobre los sistemas de cultivo de la vid en los países ribereños del Mediterráneo, cf. Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 34-40.

¹⁸⁵ Columela, *RRa* III, 2, 2-6; Plinio, *NH* XIV, 21-25; *Geoponica* II, 46,3; V, 17, 9-11; Paladio, *OA* III, 9,3-4.

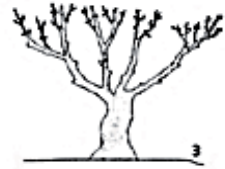
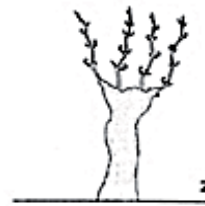
¹⁸⁶ *Geoponica* V, 2, 10-12; 17, 5-8; Columela, *RRa* III, 2, 7-28; V, 5, 16; Plinio, *NH* XIV, 40-46; Paladio, *OA* III, 9, 4; Hesiquio, *Lexicon* α 3437; υ 131; Focio, *Lexicon* α 1111; Zonaras α 148, 19.

WINE

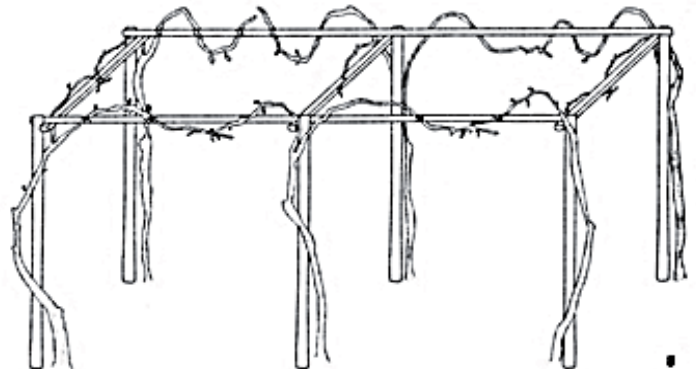
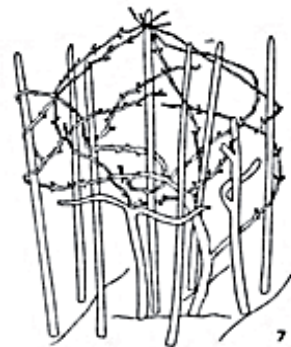
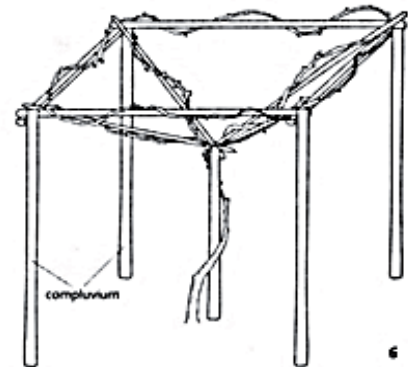
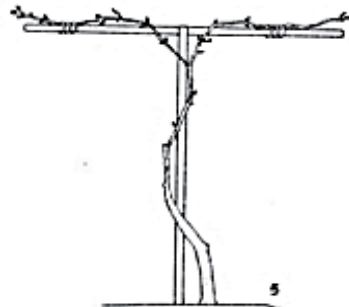
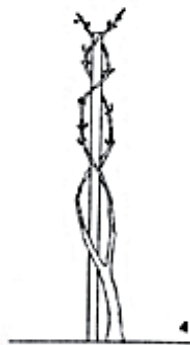
663

664

**Training of the vine without support
(sine pedamento)**



**Training of the vine with support
(cum pedamento)**



- 1 vitis prostrata
- 2 vitis capitata
- 3 vitis bracchiata
- 4 vitis pedata
- 5 vitis iugata (canteriata)
- 6 vitis compluviata
- 7 vitis characata
- 8 pergula
- 9 vitis arbustiva

Ilustraciones tomadas de Brill's new Pauly, Leiden-Boston, 2010, Wine.

2.2.5.2. Cultivos e industrias auxiliares. Viveros o semilleros.

Para la plantación de nuevos viñedos (y también para la reposición de cepas en los antiguos), los distintos agrónomos recomendaban disponer de viveros propios de vides (φυτώρια / *vitiaria/seminaria*), formados a partir de esquejes de cepas marcadas durante la vendimia anterior, cogidos y plantados en los meses de febrero-marzo siguientes (con luna nueva específica Columela) y como si se hiciera en los liños, pero en hoyos menos hondos y menos separados¹⁸⁷. Durante el tiempo de permanencia de los plantones en los semilleros (no menos de dos años y no más de tres, en términos generales) debían podarse (pero sin tocarles con hierro, § 2.2.6. Vid joven) y también excavar-se para eliminar hierbas nocivas a su alrededor, tareas que se recomendaba hacer generalmente en primavera. Y debían transplantarse a las viñas a esa edad o bien cuando tuvieran un grosor determinado, como indica Catón. Pero siempre en el tiempo en el que debía hacerse la plantación de las vides (§ 2.2.3) y en el momento adecuado (un día sin viento ni lluvia)¹⁸⁸.

Y para la posterior explotación de las viñas (salvo que se optase por sistemas de cultivo simples del tipo de *vitis prostrata* o *capitata*) aconsejaban los tratadistas que la explotación fuese autosuficiente en la práctica totalidad de los elementos necesarios para el desarrollo de las vides, como podían ser los rodrigones, los yugos, los juncos y mimbres para atar los sarmientos, las cañas o los árboles soporte. Y esto porque, aparte de la plantación inicial, el agricultor se vería muchas veces en la necesidad de reponer no solo vides sino también estacas y yugos (incluso todos los años) y hasta árboles soporte por la posible vejez o muerte de estos. Para ello lo mejor sería, se dice en *Geoponica*, tener de forma natural una gran extensión de monte cerca del campo donde está la explotación.

¹⁸⁷ Columela, *De Arboribus*, 1, 3-5; 2, 1-2; 3, 3-5; *RRa* III, 4-5; 9, 7-9. Solía recomendarse formar el vivero con la clase de vides más experimentada y no comprar los plantones. Y hacerlo en el mismo campo donde se planease llevar a cabo la plantación de la viña o en uno próximo similar en calidad y clima a aquel al que fueran a trasplantarse luego los “barbados” y, si esto no fuese posible, elegir un terreno moderadamente seco y de calidad mediana o inferior pues “el plantón”, dice Columela, “se consolida mucho antes si se le trasplanta a un campo más fértil” y “degenera de forma usual si la situación del terreno o las condiciones climáticas le son contrarias” por lo que “es preferible siempre utilizar plantones locales que de otras regiones que, como extraños, acusan el cambio de tierra y clima”. Véase § 2.2.1. y nota 103. Y, también, Catón, *Agc* 28, 1-2; Plinio, *NH* XVII, 160 y 172; *Geoponica* V, 3; Paladio, *OA* I, 6, 17; III, 9, 5; 10, 1-2.

En cuanto a la extensión del vivero, Plinio calculaba que una yugada (§ 9.4) de terreno podría dar cabida a 16.000 plantones de vid, mientras que Columela estimaba que cabrían 24.000 plantas, dependiendo obviamente de la separación entre ellas (por término medio un pie de separación en todas las direcciones y un pie y medio de profundidad). Sobre la influencia de la luna en la agricultura § 2.2.2, nota 123.

¹⁸⁸ Catón, *Agc* 28, 2; Plinio, *NH* XVII, 83-86; Columela, *RRa* IV, 16, 1; XI, 2, 16-19; *De Arboribus*, 3, 5; *Geoponica* III, 2, 1; 5, 4; V, 3, 4-5; Paladio, *OA* III, 20, 2; V, 2, 4. Sobre viveros/invernaderos de plantones de vides hoy, cf. Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 100-108 y 123-126.

Pero, si esto no fuera posible, lo más útil entonces será disponer también de semilleros o viveros de árboles, cañas y mimbreras que proporcionen todos estos elementos, y que podrían situarse en la misma finca del viñedo (aunque, en dependencia de la extensión de este, inhabilitarían entonces una buena parte de ella) o en un lugar cercano (lo que exigiría en este caso fincas complementarias). Los viveros podían formarse, según los casos, bien sembrando las simientes o semillas de las distintas especies de plantas y árboles o bien a base de esquejes. Y los propios tratadistas describen con bastante detalle la creación y cuidados pertinentes de estos viveros¹⁸⁹.

Los *Geoponica* y Paladio, siguiendo el viejo consejo de Hesíodo (“fabricate en casa todos los utensilios”), recomendaban también disponer, cerca de la propiedad, de fragua, carpintería y alfarería para no distraer a los trabajadores del campo con la necesidad de acudir con frecuencia a la ciudad para equiparse de herramientas y vasijas. Pero a los pequeños propietarios, al igual que ocurría con los plantones y los elementos de guiado de vides (nota 189), les resultaría un poco difícil seguir este consejo y necesitarían comprar (no sin dificultad, por otra parte) las herramientas y todo tipo de vasijas para la elaboración y crianza del vino (tinajas, ánforas, *cadoi*, etc.) en el herrero y alfarero de turno. Esto contribuiría, sin duda, a que estas industrias tuvieran una aceptable actividad y absorbieran una considerable mano de obra¹⁹⁰.

¹⁸⁹ *Geoponica* II, 8; V, 53; XI, 13; Columela, *De Arboribus*, 25, 2; 29, 1-2; *RRa* IV, 30-33; V, 6, 6-9 y 37; Catón, *Agc* 6, 3-4; 7, 1; 9; 46-48; Varrón, *RRe* I, 23, 4, 5; Plinio, *NH* XVII, 65-78; 141-151; Paladio, *OA* III, 23; IV, 8, 2. Claro que disponer de semilleros de árboles soporte, árboles para obtener rodrigones, cañaverales (*harundineta*), saucedas (*salices*) o mimbreras (elementos todos ellos necesarios para los sistemas de guiado), además de los viveros de vides, encarecería aún más, y de forma considerable, la explotación vitivinícola, por lo que los cultivos con árboles, e incluso con yugos, solo serían rentables para vinos de muy buena calidad y donde el viento no causase grandes destrozos y obligase a estar constantemente enderezando los rodrigones y ajustando los yugos (*Geoponica* V, 29, 6), además de que, como dice Columela (*De Arboribus* 4, 1-2), la *vitis capitata* o *bracchiata* eran pás productivas que la *vitis iugata*. Y, por otra parte, solo estarían al alcance de las medianas-grandes explotaciones y de los terratenientes (para los que, en última instancia, escribían los tratadistas agrarios), mientras que las pequeñas explotaciones familiares y economías de subsistencia (las más numerosas seguramente) no es fácil que dispusiesen de tantos semilleros debiendo utilizar, en la gran mayoría de los casos, sistemas de cultivo que no necesitasen guiado (vides rastreras o en vaso), tan abundantes en la isla de Lesbos, como dice Longo (*DC* II, 1, 4) y posiblemente en toda la Grecia antigua. Y “en provincias”, como señalan Columela (*RRa* V, 4, 1) y Paladio (*OA* III, 11). O se verían obligados a comprar estos elementos en el mercado (Columela, III, 3, 13-14, cuenta, en este sentido, que los campesinos le compraban a él los plantones “barbados”).

En todo caso, Columela calcula (*RRa* IV, 30, 2) que una yugada (§ 9.4) de cañaveral y una de castañar son suficientes para proporcionar yugos y rodrigones respectivamente a veinte yugadas de viñas. Y tanto él como Plinio (XVII, 143) coinciden en que una yugada de sauces bastaría para atar con mimbres una plantación de 25 yugadas de viñedo.

¹⁹⁰ Hesíodo, *OD* 407; *Geoponica* II, 49; Paladio, *OA* I, 6, 2. Sobre los cultivos e industrias auxiliares, cf. Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 82-94; Billiard, R., *La vigne dans l'antiquité*, pp. 466-481.

2.2.6. Cuidados de la vid. Poda y despampano.

Una técnica común a cualquier sistema que se emplee para el cultivo de la vid es la poda (διακάθαρσις/κλάδευσις/κλαδεία/κλάσις / *putatio/resectio*) consistente en despojar la planta de las ramas y vástagos que se consideran innecesarias o como estorbos para su buen desarrollo y para la calidad de su fruto. La poda se iniciaría probablemente de una manera fortuita por la acción de los animales¹⁹¹ o por la de los primeros recolectores de uva, pero no tardaría mucho tiempo en ser un hecho deliberado y común por cuestiones prácticas y porque las vides podadas daban mejores frutos. Previsiblemente propició también la posibilidad de prescindir del árbol soporte al que crecía encaramada la vid silvestre y que pudiera sustituirse, al menos en un principio, por distinto tipo de rodrigones más o menos altos, y, posteriormente incluso propiciaría el prescindir de ellos y dejar que la vid creciese sin soporte alguno, sobre todo en climas secos y soleados donde no importa mucho que los racimos toquen el suelo. Y, además, permitiría el poder conseguir con facilidad el control del tamaño de la planta, su altura y su producción. Y el extender su cultivo mediante la reproducción por esquejes (§ 2.2.2) que marca el inicio de la domesticación de la vid, por lo que es posible que se conozca desde época muy antigua¹⁹².

Los tratadistas antiguos de agricultura consideraban la poda como algo necesario y obligatorio para la vid adulta ya que “sin la poda gran parte de su fuerza y energía se iría en ramas y hojas y le quedaría muy poca para el fruto”, pues este al fin y al cabo “es para ella un artículo perecedero”, decía Plinio. Para Teofrasto (y Columela) la poda era la labor más importante que podía dedicarse a la vid que, por otra parte, añaden, es la planta a la que más universalmente se aplica la poda y a la que se le debe hacer con mayor cuidado. Ha de podarse siempre, dicen, con miras al crecimiento y longevidad de la planta, a controlar su producción, y a una buena fructificación y maduración del fruto¹⁹³. Pero no

¹⁹¹ Es esta una explicación antigua como origen de la técnica de la poda. Existía ya en Egipto (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, p. 51). Y Pausanias (*GD* II, 38, 3), que dice no considerarla digna de mención, la sitúa en Nauplia (Ναυπλία) en el Peloponeso. Según cuenta, “un asno después de comer un sarmiento de vid, hizo el fruto más abundante enseñando así a podar las vides”.

¹⁹² Olmo, H. P., “The Origin and Domestication of the vinifera Grape” en *OAHW*, pp. 37-38; Teofrasto, *HP* I, 9, 1: “si se poda desde el principio la vid se hace alta y se queda baja si no se hace”.

¹⁹³ Estos tratadistas dedicaron un amplio espacio a la poda de la vid: Teofrasto, *HP* II, 7, 2; *CP* III, 7, 5; 14 y 15; Catón, *Agc* 32-33; Virgilio, *Georgica* II, 397-419; Columela, *De Arboribus* 10; *RRa* IV, 9-10; 21-25; V, 6, 23-36; Plinio, *NH* XVII, 173; 178; 191-193; Paladio, *OA* I, 6, 4; III, 12; *Geoponica* V, 21-24.

Para las labores de poda se utilizaban herramientas (κλαδεντήρια, “podaderas”) que serían de hierro ya desde muy antiguo. Las más comunes, probablemente, eran las que tenían forma de hoz pequeña, aunque de variados formatos, llamadas δρέπανα / *falces vinitoriae/putatoriae* (“hocinos”) pero también las había de

todas las vides ni en todos los lugares requieren el mismo tipo de poda. Esta dependerá de la edad de la vid y del tipo de cultivo que se le dé. Y, sobre todo, decían Teofrasto o Columela, de la variedad de vid y del terreno y clima donde viva la planta debiendo ser la poda, en general, menos generosa en terrenos compactos y secos que en terrenos suaves y húmedos¹⁹⁴. En cualquier caso, la poda debe hacerse anualmente porque el crecimiento de la vid es muy rápido¹⁹⁵, pero al igual que para otras muchas tareas agrícolas no se puede fijar una fecha en términos absolutos. Debe podarse, decían estos autores, cuando la planta esté “inactiva” y no se la dañe (siempre antes de que brote y abra la flor) pero la fecha concreta dependerá bastante de la variedad de vid y del lugar y clima reinante. Hesíodo recomendaba podar al inicio de la primavera, Teofrasto sugería que en terrenos secos y calurosos la poda debía hacerse temprano en el otoño y en terrenos fríos y húmedos en primavera un poco antes de la brotación¹⁹⁶. Y para Paladio y los *Geoponica* podría podarse en ambas fechas (en dependencia de las condiciones climáticas) pero el podar demasiado pronto (en otoño), dicen, favorecería el surgimiento de muchos sarmientos, mientras que podar un poco más tarde (en primavera) conlleva conseguir más frutos¹⁹⁷.

otras formas como la ἀξίνη / *dolabra/dolabella* (especie de “hacha”) o la πρίον / *serrula/lupus* (“serrucho”). Y todas bien afiladas, como aconsejaban las fuentes antiguas, para no perjudicar a las plantas. Cf. Teofrasto, *CP* III, 2, 2; *Geoponica* III, 1, 5, donde se habla de ὀξύτατοις δρεπάνοις (“hocinos muy afilados”) o los autores latinos Columela (*De Arboribus* 3, 4, 6, 4; *RRa* IV, 24, 21-22; 25) o Paladio (*OA* I, 42) que hablan de *falx acutissima/acuteissimum ferramentum* (“hoz afiladísima/instrumento de hierro muy afilado”).

Sobre la poda de la vid ayer y hoy, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 345-368 (349-353 para herramientas antiguas); Hanson, V., “Practical Aspects of Grape-Growing and the Ideology of Greek Viticulture” en *AAG*, pp. 164-165; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 551-553; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 295-317; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 92-100.

¹⁹⁴ Teofrasto (*CP* III, 14, 1-8) decía que a la hora de podar debía tenerse en cuenta la médula de los sarmientos (μήτρα), debiendo dejar muchas ramas cortas si la vid tiene mucha y pocas ramas pero largas si tiene poca. Columela (*RRa* III, 21, 7; IV, 10, 1; 21, 3; 24, 19-20), en cambio decía que era difícil señalar la longitud del sarmiento que se deja crecer y que, en función de la vid, del terreno y del clima se haga una poda corta (*angusta putatio*) con pocas yemas por sarmiento (tres o menos se entiende hoy) o una poda larga con numerosas yemas (tres o más se diría hoy). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 353-354; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 199; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 96.

¹⁹⁵ Teofrasto, *CP* III, 7, 7; Plinio, *NH* XIV, 10; XVII, 257 (*vitis tantum tonsuram annuam quaerit*). Incluso, y según cuenta Hesiquio (*Lexicon* β 629), se llegó a instaurar en Grecia un festejo especial conocido como Κλαδευτήρια/*Cladeuteria* (o βίσβη) para celebrar la poda anual de la vid.

¹⁹⁶ Hesíodo, *OD* 570-571; Teofrasto, *CP* III, 15, 1-3. También Columela (*RRa* IV, 10; 23; XI, 2, 6 y 26; *De Arboribus* 10) y Plinio (*NH* XVII, 191-192; 210 y 215; XVIII, 283) condicionan a la climatología que la poda se haga en otoño o en primavera, aunque el último precisaba que incluso en lugares cálidos nunca debe podarse inmediatamente después de la vendimia “cuando las vides están todavía fatigadas de haber llevado su fruto” debiendo esperarse para ello, al menos, hasta la salida del Águila (constelación que se veía en el cielo hacia mediados de diciembre) y que las vides de mucha calidad cultivadas en pérgolas era mejor podarlas en las fiestas en honor de Minerva (*Quinquatribus*) que se celebraban a mediados de marzo.

¹⁹⁷ Paladio, *OA* I, 6, 4; III, 12, 1; IV, 1; XI, 4; XII, 4; *Geoponica* III, 13, 7; 14; V, 23. Cf., asimismo, Varrón, *RRe* I, 34 y 36; Virgilio, *Georgica* II, 403-407.

El sistema de cultivo, por otra parte, podía influir en la forma de podar la vid. En el caso de las vides que se arrastran por el suelo, se aconsejaba dejar crecer ramas más cortas (dos o tres según la fertilidad del terreno) de forma que su largura no sobrepasase el entreliño¹⁹⁸. Las *vites characatae*, dice Paladio, se podarán de la misma manera que las *pedatae* (apoyadas en rodrigones), cortando todo lo que nazca al pie del tronco y los sarmientos viejos, y las *capitatae* o *bracchiatae* (en vaso) deben quedar con ramas por los cuatro lados. Columela opinaba que estas últimas necesitaban más bien una poda similar a la de las vides en yugo (*iugatae*), para las que él aconsejaba que este se abriera más o menos en función de terrenos y clima y que se dejaran tantas ramas por cepa como brazos se pusieran al yugo (cuatro como mucho) y procurando que nunca hubiera dos ramas en el mismo lado del yugo y que no llegasen nunca a tocar el suelo¹⁹⁹. Y en el caso de las *vites arbustivae*, que tenían a los árboles como soporte, debían dejarse las ramas más largas de lo que era habitual en otras formas de cultivo y guiarse por las ramas apropiadas del árbol “estirándose desde la vieja cepa pelada hasta la palma del árbol y desparramando a partir de allí sus zarcillos bajo los tiesos dedos de sus ramas”, como dice Plinio. Esta era la mejor forma, decían los antiguos, de que las uvas pudiesen recibir por igual suficiente sol, de que madurasen de forma adecuada y de que el vino que producían fuese de mayor calidad²⁰⁰. Eran, por otra parte, las más complicadas de podar, pues la poda debía realizarse en altura y podía representar un peligro para el podador ya que (como el vendimiador en el momento de la recolección de la uva, § 3.1.2. nota 415) podía caerse del árbol, mientras podaba, y sufrir alguna desgracia²⁰¹.

¹⁹⁸ Columela, *RRa* V, 5, 17-18; Plinio, *NH* XVII, 185-186; *Geoponica* III, 1, 5; Paladio, *OA* III, 14. La poda debería hacerse, según Columela, siempre en otoño, pero en *Geoponica* se aconseja hacerla en enero.

¹⁹⁹ Paladio, *OA* III, 12, 4-6; 14; Columela, *RRa* IV, 21; 24, 8-20; V, 9-12; Plinio, *NH* XVII, 184-186.

²⁰⁰ Columela, *De Arboribus* 16, 4; *RRa* V, 6, 23-36; Plinio, *NH* XIV, 12; XVII, 199; 208-210; Catón, *Agc* 32; Paladio, *OA* III, 13, 1-3; *Geoponica* IV, 1, 9-10 y 16. Por el contrario si se dejaban crecer muchas ramas en las partes bajas del árbol la cosecha podía ser mayor y el cultivo más fácil, pero producían peor vino, como criticaba Columela que hacían muchos agricultores.

²⁰¹ Plinio (*NH* XIV, 88) señala que el rey Numa Pompilio declaró sacrilegio que se hicieran libaciones a los dioses con vino de una cepa sin podar para obligar a los agricultores a podar todas las vides, remisos a ello por los peligros que representaba podar la cepa arbustiva (nota 428). Además, la poda era doble, la de la vid y la del árbol que le daba soporte, que podía hacerse a la vez en las fechas adecuadas para ambos, pero podría no coincidir en el tiempo y representaría entonces un doble peligro para el podador. Plinio (XVII, 214) recomendaba podar árboles y vides a la vez y en *Geoponica* (III, 1, 1) se aconseja hacer ambas labores en el mes de enero. El árbol soporte necesitaba, además y por sí mismo, muchos cuidados de poda y de forma continuada, pues debían dejarse solo las ramas necesarias para recibir las vides y en distintos niveles o entablados (*tabulata*) que nunca debían estar en la misma vertical. Cf. *Geoponica* IV, 1, 5 y 8; V, 20, 2; Plinio *NH* XIV, 12; XVII, 206 y 214; Columela, *RRa* V, 6, 10-18; Paladio, *OA* III, 13, 2-3.

Las vides jóvenes requerían un trato diferenciado. La vid joven, decía Teofrasto, debe podarse poco y no los primeros años, pues necesita profundizar las raíces y crecer, pero en suelos fértiles debe podarse ya al tercer año y es en esas fechas cuando la vid debe ser “guiada” (ἄμπελον ἄγειν / *vitem ducere*), mediante la poda, en el sentido deseado (tipo de cultivo elegido), dejando que se desarrollen solo las ramas que crezcan en esa dirección y prescindiendo de las demás. También los tratadistas latinos aconsejaban “podar” muy poco los dos primeros años y empezar a “guiar” la planta al tercero, aunque la decisión de “someterla al yugo”, decía Plinio, “ha de tomarse más en función de la fortaleza de la planta que de su edad”. Y todos parecen preferir la poda primaveral. Existía, además, una creencia popular generalizada (de la que se hace eco Virgilio), de que a la vid joven no se la debía tocar (podar) con hierro al menos hasta el tercer año: “No cortes la vid tierna y verde a filo de hierro” decía Paladio. Columela o los *Geoponica* la consideraban una creencia de los antiguos, aunque parecen mantenerla para los plantones en el vivero²⁰².

El despampano (βλαστολογία / *pampinatio*) consistía, en sentido propio, en quitar los brotes o pámpanos jóvenes superfluos (sobre todo cuando están muy juntos) con el fin de que prosperasen solo los mejores para que los racimos pudieran hacerse grandes. “Despampanar (*pampinare*)”, decía Varrón, “es dejar en un sarmiento los dos o tres mejores brotes y suprimir todos los demás”. Las labores de despampano se tenían por el cuidado más importante que debía aplicarse a la vid tras la poda, según dice Teofrasto. Y es del mayor provecho para las vides, en opinión de Columela, pues la poda causa heridas y cortes mientras que el despampano es un remedio más suave ya que puede y debe hacerse con la mano y no con la podadera: “el mismo viticultor que antes las podó con hierro, que lo haga ahora con la mano”²⁰³. El despampano, al decir de Teofrasto, debía

²⁰² Teofrasto, *CP* II, 15, 1; III, 13, 1-4; V, 17, 5; Catón, *Agc* 33, 2; Columela, *De Arboribus* 3, 5; 5, 1-2; *RRa* IV, 11; V, 6, 23; Plinio, *NH* XVII, 173; 175-183; 207; XVIII, 241; Virgilio, *Georgica* II, 362-370; Paladio, *OA* I, 6, 9; III, 15; VI, 2, 1; *Geoponica* III, 3, 7; 4, 5; V, 3, 4; 22, 1 y 4.

Esta poda de la vid joven durante los primeros años de vida, de la que hablan tanto Teofrasto como Columela o Plinio, sería lo que hoy se conoce como “poda de formación” frente a la “poda de fructificación” que sería la practicada anualmente a la vid adulta. Cf. Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 198-199; 217-219 y 304-305; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 706-708; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, p. 98.

²⁰³ Teofrasto, *CP* III, 14, 1; 16, 1; Catón, *Agc* 33, 4; Varrón, *RRe* I, 31, 1-2; Plinio, *NH* XVII, 197; Paladio, *OA* VI, 2, 1-2; Columela, *De Arboribus* 5, 1; 11; *RRa* IV, 6, 1-5; 7, 1-3; 27, 2-6; 29, 11-12; Virgilio, *Georgica* II, 362-366; *Geoponica* V, 28, 1-3; 29, 1. También debían despampanarse las viñas jóvenes (desde el primer año) a las que convenía arrancar más brotes (“para que no se fatiguen” se dice en *Geoponica*). E incluso debía aplicarse desde muy pronto a los injertos y a los cabezudos y plantones o “barbados”, para eliminar así los vástagos y brotes superfluos.

hacerse siempre antes del “orto del Perro” (Κυνὸς ἐπιτολῇ) en el cielo (§ 2.2.1 nota 106) aunque la época idónea, según la opinión más generalizada, sería la primavera (marzo para los *Geoponica*, mayo para Plinio o Paladio) y más en concreto los días previos a la floración (diez días antes, especifica Columela), “tan pronto como aparezcan los brotes y mientras los vástagos están tan tiernos que se echan abajo tocándolos levemente con el dedo”, añade²⁰⁴. Pero, a veces, se encuentran los términos *pampinatio/pampinare* en un sentido más genérico y haciendo referencia a otras operaciones similares. Tal sería, entre otras, el despunte (κόλουσις / *cacumina flagellorum defringere*), consistente en desmochar las puntas de los sarmientos, o el deshojamiento (ἀφαιρεῖν τὰ φύλλα / *foliis nudare*) de las ramas de la vid en verano, en los parajes umbríos, húmedos y fríos, de manera que el fruto pudiese airearse y alcanzar la madurez sin acabar pudriéndose por el moho²⁰⁵.

2.2.7. Enfermedades y daños que puede sufrir la vid. Remedios.

Las plantas, decía Teofrasto, pueden sufrir enfermedades al igual que los animales. Y más las cultivadas que las silvestres. Algunas de estas enfermedades (comunes incluso a ambas especies) pueden estar originadas en la propia planta (por una deficiente, excesiva o errónea alimentación que puede deberse a causas variadas) y otras pueden tener un origen externo como los gusanos o las heladas, por ejemplo. Pero, sea cual sea el origen, estas enfermedades pueden hacer que la planta pierda su fruto e incluso que perezca²⁰⁶. La vid, como cualquier otra planta, si tiene una alimentación deficiente (por falta de lluvia y

²⁰⁴ Teofrasto, *CP* III, 16, 2; Catón, *Agc* 33, 4; Varrón, *RRe* I, 31, 1; *Geoponica* III, 3, 7; 6, 1-2; 11, 4-5; Columela, *De Arboribus* 11; *RRa* IV, 28, 1; XI, 2, 38; Plinio, *NH* XVII, 190; Paladio, *OA* VI, 2, 2.

²⁰⁵ Jenofonte, *Oeconomicus* 19, 18-19; Teofrasto, *CP* II, 15, 4; III, 14, 8; 16, 3; V, 9, 11; Columela *RRa* IV, 27, 6; V, 5, 14 y 19; *De arboribus* 11; Plinio, *NH* XVII, 254; *Geoponica* V, 28, 4; 29, 2-5; Paladio, *OA* I, 6, 4; IX, 3; X, 18. En lugares secos, calurosos y soleados no convenía, en cambio, deshojar la vid para proteger los racimos de un sol excesivo. Y en el caso de las vides que se arrastran por el suelo el criterio más común era deshojar con moderación para no dejar la vid desnuda y proteger mejor el fruto. En cuanto a fechas, el despunte se haría los mismos días que el despampano, y el deshojamiento, si era necesario hacerlo, en verano o, como dicen los *Geoponica* y Paladio, unos treinta días antes de la vendimia.

Aunque tanto griegos como romanos parecen hablar siempre de una única poda anual (véase nota 195), bien en otoño tras la vendimia bien en primavera (en *Geoponica*, V, 23, 4, no obstante, se habla de que “en las zonas frías es mejor recortar las vides un poco en otoño y podar de nuevo en primavera”), el despampano bien podría considerarse como una segunda poda que habría que encuadrar en lo que hoy se conoce como “operaciones en verde”, al igual que el despunte, el deshojamiento o la incisión anular (*circumrasio corticis* que dice Plinio, *NH* XVII, 246) que consiste en quitar un anillo de corteza en los sarmientos o en el tronco para que la savia llegue mejor a los racimos. Cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XVII*, comentario al párrafo 246; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 368-372; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 321-334; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 9-10.

²⁰⁶ Teofrasto, *CP* V, 8, 2-3; 9, 7. Para una visión general sobre las enfermedades y enemigos de la vid en la Antigüedad y los remedios que se aplicaban, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 372-421.

humedad, por ejemplo) puede llegar a ser infecunda o a dar poco fruto, a enfermar e incluso a morir (secarse), decían los antiguos. A estas cepas se procuraba “alimentarlas” mejor mediante sucesivas cavas y excavas y determinados “abonos”²⁰⁷. Pero la vid también puede recibir una sobrealimentación (por exceso de agua o abono, por ejemplo) en cuyo caso, dice Teofrasto, también puede enfermar e incluso morir, o, si esto no ocurre, puede correr el peligro de “enviciar” y de pecar de exceso de frondosidad y quedarse entonces en hojas y flores y sin llegar a dar fruto. A estas vides Teofrasto las llama τραγῶσαι (“estériles”) y μαινόμεναι (“locas”). En *Geoponica* se las llama ὕλομανοῦσαι (“que crecen en forma de bosque”) y los agrónomos latinos suelen llamar a estas vides *vites luxuriosae/luxuriantes* o que *perniciose/fronde luxuriant*. Teofrasto, aparte de una sobrealimentación o cultivo defectuoso, señala también como posibles causas de esta esterilidad el que la vid reciba sol de forma excesiva (ἀστροβολεῖσθαι), que el viento corte sus brotes o que haya sido mal podada (ὕπτια τμηθῆναι)²⁰⁸. El remedio que se preveía en estos casos era tratar de empobrecer un suelo demasiado fértil y reducir así la alimentación de la planta, o intervenir en sus raíces y ramas. Se trataría de esta forma, como dice Teofrasto, de “castigar” a la planta por su “exuberancia” (κολάζειν ὡς ὑβρίζον τὸ δένδρον)²⁰⁹. Plinio, los *Geoponica* o Paladio mencionan, además, la vid lagrimosa

²⁰⁷ Teofrasto, *CP* V, 9, 8; Columela, *De Arboribus* 8, 5; Plinio, *NH* XVII, 261-262; *Geoponica* V, 34-35; 37; Paladio, *OA* IV, 7, 4; XII, 10. Para las vides que “se secan” la solución, dice Teofrasto, sería cavarlas con frecuencia, lo que les puede proporcionar cierta humedad. Pero también podían no secarse y terminar infecundas o dar poco fruto. Columela proponía en estos casos regarlas con vinagre fuerte mezclado con ceniza y untarles el tronco con esta misma mezcla. Y si las uvas se secaban, antes de madurar, existían varias posibilidades como hacer una hendidura en el tronco y derramar sobre este (o regar la vid con) orina humana envejecida o cortar la vid hasta la raíz y untar el tajo con tierra y ceniza (mejor de sarmientos) mezclada con vinagre fuerte, excavar la cepa y rellenar el hoyo con esa mezcla más un poco de estiércol. Y darle a la vid abundantes cavas. Y si sus uvas se pudrían había que tomar otras medidas (§ *infra* nota 218).

²⁰⁸ Teofrasto, *HP* IV, 14, 6; *CP*, I, 5, 5; 17, 10; 18, 4; *CP* V, 9, 9-10; Columela, *RRa* IV, 21, 2; Plinio, *NH* XVII, 254; Paladio, *OA* XII, 9; *Geoponica* V, 40. Plutarco (*Aetia Physica* 919B-C) se pregunta por qué a estas vides se las llama τραγῶν y pone en relación esta palabra con τράγος (macho cabrío) como hace también Aristóteles (*Historia animalium* 546A) y más tarde la *Suda* (τ 897).

²⁰⁹ Teofrasto (*HP* II, 7, 6; *CP* V, 9, 10-11) y Plinio (*NH* XVII, 253-254) aconsejaban en estos casos cortar alrededor (περιτέμνειν / *circumcidere*) algunas raíces y cubrirlas con ceniza o hacer una raja en la parte del tronco soterrado de la cepa e introducir en ella una piedra para ensancharla, pues “dicen que de esta manera se obtendrá fruto”. También en *Geoponica* (V, 35, 2) se hace esta proposición. Teofrasto sugiere, además, otras posibilidades como excavar bien las cepas, cortar las raíces más altas y exponer las que les queden al viento y al frío. O el desnudamiento de las vides y el corte de las hojas más grandes durante el verano (ἀποψύλωσις τῶν ἀμπέλων καὶ ἀπόκνισις τῶν οἰνάρων τῶν μεγίστων παρ' ὅλον τὸ θέρος), operación que J. André (*Pline l'Ancien. HN, libre XVII*, comentario al párrafo 246) equipara a la *vitium extenuatio* de Plinio (*NH* XVII, 246) y pudiera corresponderse, dice, con una “poda en verde” que se diría hoy (§ 2.2.6, nota 205). *Geoponica* (V, 40) y Paladio (*OA* XII, 9), proponían primero podar largo estas vides (dejando muy pocos sarmientos y largos) en noviembre o en febrero (según la climatología), y si persistía la situación de

(δακρυρροούσα ἄμπελος / *vitis lacrimosa*) como una enfermedad de la vid producida por un exceso de savia (ni Teofrasto ni Columela la mencionan) y Plinio cita también la *articulatio* como una “enfermedad peculiar de la vid” que se debía, según él, a tres posibles causas (las tempestades, una mala poda o la impericia de los viticultores) y que se dejaba sentir en los nudos o articulaciones de los sarmientos²¹⁰.

Entre las enfermedades y daños que tienen un origen externo estarían las debidas a la climatología y las provocadas por distintos insectos y otros animales de diverso tamaño e incluso por el hombre. Los autores antiguos enumeran muchas de estas desgracias y suelen proponer los correspondientes remedios, en general alternativos, y en algunos casos hasta un tanto mágicos²¹¹. La vid, como la práctica totalidad de las plantas, está expuesta a los daños provocados por la naturaleza, como las inclemencias del tiempo, a las que Teofrasto llama “enfermedades de las estaciones del año o de la situación de los lugares, porque, aunque nadie las llame obviamente enfermedades, son sin duda destructivas” ya que pueden ocasionar la muerte de la planta o hacer que “pierda sus flores y/o racimos”. Plinio las incluye en el término genérico *sideratio* y las más peligrosas serían el granizo

frondosidad excesiva, entonces excavar la cepa y rellenar el hoyo con arena de río o ceniza o insertar piedras entre las partes curvas de las raíces. Todos estos tratamientos, en definitiva y como dice Teofrasto, tratan de limitar la alimentación de las cepas y de incrementar su fuerza (τῆς τροφῆς ἀφαιρεῖ καὶ συναύξει τὴν δύναμιν) y tienen ciertas resonancias a la idea general griega de castigo debido a la ὕβρις/*hybris* manifestada en este caso en la frondosidad exagerada de la vid, pues como él mismo dice (*HP* IV, 14, 6) “todo lo que sobrepasa las exigencias de la naturaleza es peligroso”. Cf. Michelini, A., “Hybris and Plants” en *Harvard Studies Classical Philology* 32 (1978) pp. 35-44, que estudia la analogía entre la vida animal y humana y la de las plantas, manifestándose la *hybris*, dice, en el primer caso en conductas desmesuradas y en el segundo en la exuberancia de follaje y de ramas acompañada de esterilidad. Y sobre las enfermedades fisiológicas de la vid, debidas algunas a una mala alimentación de la planta, puede verse Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 351-364.

²¹⁰ Plinio, *NH* XVII, 261; 226; *Geoponica* V, 38; Paladio, *OA* III, 30. El término para “savia” y “lágrima” es el mismo tanto en griego (δάκρυον) como en latín (*lacrima*). Para corregir la mucha lágrima (o savia) y la posible podredumbre de la vid, Plinio recomendaba regar las raíces de las cepas con agua salada y Paladio proponía un remedio que él llama griego (tomado de *Geoponica*) consistente en hacer una incisión en el tronco y extraer la savia y si no diera resultado, abrir la madera gruesa de sus raíces y untar la herida con alpechín (desalado y reducido por evaporación) y vinagre fuerte. Quizá se tratase de lo que hoy se conoce como “lloros” de la vid, una exudación o rezumo que se escapa por las heridas causadas por la poda que puede producirse al final del invierno y durar varias semanas. El líquido, no obstante sería distinto de la savia (Reynier, A., *Manual de Viticultura*, p. 8; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, p. 54).

En cuanto a la *articulatio*, las causas que señala Plinio (*NH* XVII, 226) para esta enfermedad coinciden prácticamente con las que menciona Teofrasto para las vides “locas” (*HP* IV, 14, 6) aunque J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XVII*, comentario al párrafo 226) cree que se trata de cosas distintas.

²¹¹ En estos autores suelen mezclarse los remedios, digamos “técnicos”, y los “mágicos” (aún no existían los insecticidas químicos), aunque se trate siempre de “magia blanca” o positiva que se emplea para corregir males y nunca de “magia negra” para provocarlos. Plinio dedica, incluso, los primeros capítulos del libro XXX de su *NH* al tema de la magia que él cree nacida en Persia con Zoroastro y que presenta, dice, ciertas implicaciones con la medicina, la religión y la astrología.

(χάλαζα / *grando*), las heladas (πάγοι / *gelus*) y la escarcha (πάχνη / *pruina*) prolongadas, la insolación (ἄστροβλησία/ἄστροβολία/ἄστροβλήτα / *solis ardor*) o el aire muy frío (ἔκπηξις) que abrasa y marchita los árboles, dice Teofrasto, “más que el calor solar” por lo que algunos lo llaman καθμός/*cauthmos*²¹². Pero también podían producirse otras inclemencias climatológicas como la lluvia y la nieve si caen de forma excesiva o a destiempo (en el momento de la floración) o si la vid florece muy pronto y un viento frío daña la flor y la fructificación o si se produce un golpe de calor en esos momentos. O un rocío intenso (*roratio*) como dice Plinio. Todas ellas pueden dañar la planta (aunque unas más que otras) y hacer que pueda secarse o impedirle que fructifique de forma correcta o que deje caer los racimos o que no consiga que alcancen el tamaño adecuado. Teofrasto y, más tarde, los *Geoponica* llaman ῥυάδες/*rhyades* a las vides así deterioradas²¹³. Las inclemencias del tiempo, por otra parte, también podían ser el origen de otro tipo de problemas (podredumbre de raíces o ramas, hongos, etc.) de los que los autores antiguos

²¹² Teofrasto, *HP* IV, 14, 11-13; *CP* V, 12, 1-11; *Geoponica* V, 31-32 y 36; Plinio, *NH* XVII, 222; 232-233; Columela, *De Arboribus* 11-13; *RRa* IV, 8, 3; Paladio, *OA* I, 5, 5; 6, 4; XI, 5, 2; XII, 2. Lamentablemente contra estas inclemencias del tiempo poco se puede hacer, antes y ahora. Pero los antiguos intentaron diversas soluciones contra algunas de ellas. Teofrasto (y Estrabón, *Gph* VII, 3, 18, 20-30), por ejemplo, cuentan que en zonas de fuertes heladas, como Macedonia, Tracia o el Ponto (Panticapeo) los viticultores tapaban las cepas con tierra durante los días más duros del invierno. Columela y Paladio recomendaban proteger las cepas (sobre todo jóvenes y excavadas) con un poco de estiércol de paloma mezclado con tierra en el caso de inviernos muy duros y fríos, recomendando también Paladio cubrir las cepas (con paja u otra cosa) en lugares muy calurosos y soleados para que no se abrasasen. En *Geoponica* se recomienda tapar las cepas con ceniza en cuanto se barrunta la helada o quemar estiércol seco en la viña pues el humo dispersará la escarcha (y la niebla, dice Columela). Pero, quizá, lo más adecuado sería no plantar vides (ni otros árboles) en los lugares más propicios para esas inclemencias (Teofrasto o Paladio señalan estos lugares en sus escritos). O, como dice Columela (*RRa* III, 1, 7; 2, 4), sembrar vides de hojas duras y anchas que protejan la uva del granizo o vides de grano duro y resistente que aguanten los fríos y las heladas. Y asimismo hacer una poda tardía (§ 2.2.6). Pero también existían otros remedios aunque un poco menos “técnicos”. En *Geoponica* (I, 14-16; V, 30) o Paladio (*OA* I, 35, 1-2 y 14-15), por ejemplo, se propone contra el granizo “levantar de forma amenazadora contra el cielo hachas ensangrentadas” o mostrar a la nube que está encima un espejo que la refleje (el granizo pasará entonces de largo). O clavar en la viña una lechuza con las alas desplegadas o dar la vuelta al viñedo llevando una tortuga boca arriba en la mano derecha dejándola al terminar en el suelo patas arriba y de forma que no pueda darse la vuelta. Y contra las heladas y la escarcha recomendaban, entre otras cosas, untar con grasa de oso (o ajo triturado en aceite) las podaderas antes de podar (pero “sin que nadie se entere, pues el conocimiento de la untura anula su eficacia”), remedio que también valía contra los piojos y las orugas (nota 215). “Eso es lo que dijeron los antiguos” dice el recopilador de *Geoponica*, pero “algunas de esas cosas son inconvenientes y no se les debe prestar atención”. Sobre las inclemencias del tiempo, cf. Phillips, R., *A Short History of Wine*, pp. 29-34; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 289; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 365-375.

²¹³ Teofrasto, *HP* IV, 14, 2-6 y 13; *CP* V, 9, 13; 13, 3-7; *Geoponica* V 39; 34; Plinio, *NH* XVII, 226 y 228; XVIII, 154; 275-279; 293-294. Teofrasto también utiliza el verbo ψίνεσθαι para definir estas vides y algunos autores posteriores (a veces citándole a él) utilizan ya el término ψινάδες/*psinades* como equivalente de ῥυάδες (Hesiquio, *Lexicon* ψ 211; Focio, *Lexicon* ψ 655, 4; *Suda*, ψ 109 y ρ 279). El remedio recomendado en estos casos, según *Geoponica*, solía ser untar los troncos con ceniza desleída en un vinagre muy fuerte y asperjar también las vides con ella o echar agua de mar en las raíces o regarlas con orina humana envejecida.

citan varios, pero como dice R. Billiard, la terminología es imprecisa y no son fáciles de identificar hoy²¹⁴. Entre los enemigos externos de la vid estaban también diversos animales, desde los muy pequeños como las hormigas (μύρμηκες), gusanos (σκώληκες), orugas (κάμπαι) y demás insectos o las alimañas (ratones, topillos) hasta animales de tamaño mayor (zorros, ovejas, vacas) contra los que solo cabía vallar la viña (§ 2.2.8). O los pájaros, mucho más difíciles de evitar²¹⁵. Y, además, la vid podía recibir otros daños externos como el fuego, intencionado (guerras y devastaciones) o no. O los que el hombre podía ocasionarla (aparte de una poda defectuosa), como golpes o corte de las raíces al azadonar, origen de muchas enfermedades de la vid, decía Teofrasto (nota 139), daños que podían contribuir a que esta pudiese enfermar, ser estéril e incluso morir²¹⁶.

²¹⁴ Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 381-392. La roya o añublo (ἑρυσίβη / *rubigo/carbunculus*), una especie de hongo que ataca también a los cereales, por ejemplo, era uno de ellos. Contra este hongo se recomienda en *Geoponica* (V, 33) quemar el cuerno izquierdo de un buey (o vaca) con una boñiga y hacer mucho humo alrededor del viñedo, pero si las vides ya han sido infectadas se aconseja entonces rociarlas con cohombro amargo (σίκυος ἄγριος / *cucumis silvester*) picado y disuelto en agua.

²¹⁵ Los autores antiguos mencionan muchas “plagas” y sus remedios (Teofrasto, *HP* IV, 14, 2-5; Catón, *Agc* 95; Columela, *De Arboribus* 13-15; *RRa* III, 21, 5; XI, 3, 64; Plinio, *NH* XVII, 229-230; 264-266; VII, 64; *Geoponica* V, 30; 48-49; XIII, 16; Paladio, *OA* I, 35, 1-8 y 13). Entre ellas, y a título de ejemplo, estaban las hormigas, contra las que Columela proponía untar la parte baja de la vid con altramuces y alpechín, o el pulgón (*convolvulus*) para cuya erradicación Catón recomendaba una especie de fármaco compuesto por alpechín, bitumen y azufre y untar las cepas y ramas con él. Pero algunos, dice Plinio, se conformaban con ahumar las viñas durante tres días con el humo que producía esta mezcla al hervir. Posidonio (*FGRH* 87, fr. 93 y Estrabón, *Gph* VII, 5, 8) menciona en Siria la φθειρίασις/*phtheiriasis*, enfermedad causada por un piojo (φθειρ) y que algunos autores modernos ven próxima a la filoxera (Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 401-409) y otros no tanto (Hyams E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, p. 129). En todo caso, contra los piojos (y las orugas), los *Geoponica* (V, 30) recomendaban, entre otras cosas, untar con grasa de oso, o ajo triturado en aceite, las podaderas antes de podar (nota 212). Y Columela (*De arboribus* 15) aconsejaba untarlas con sangre de oso contra ciertos “bichos” (*volucra*) de las vides, pero una vez realizada la poda (*cf.* Plinio, XVII, 265) como si el remedio actuase de forma retrospectiva. Y para evitar todo tipo de bichos *Geoponica* o Paladio aconsejaban disolver en aceite las cantáridas (κανθαρίδες) que suelen encontrarse en las rosas y untar con tal ungüento las hoces cuando se vaya a podar o la piedra de afilar las podaderas contra las propias cantáridas (sobre las diversas plagas y enfermedades de la vid, *cf.* Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 377-404; Larrea, A., “Viticultura” en *VEVC*, pp. 110-120).

Y para evitar ratones, musarañas o topillos, una buena solución (Columela, *De Arboribus* 15; Plinio, *NH* XVII, 215) era podar la viña en luna decreciente o con luna llena en Leo, Escorpio, Sagitario o Tauro y de noche. O plantar las vides con luna llena o creciente (sobre la influencia de la luna en las plantas, véase nota 123). Varrón (*RRe* I, 8, 5), en cambio, sugería llenar la viña de trampas para ratones, mientras que los *Geoponica* (XIII, 5 y 7) y Paladio (*OA* I, 35, 9-11; IV, 9, 4) aconsejaban ponerles hojas de adelfa o queso y pan mezclados con algún veneno (como el eléboro, § 5.3.1. *Elleborites*) o disponer en la viña de gatos o comadrejas amaestradas. O quemar resina de cedro o azufre en la entrada de alguna de sus guaridas y taponar las demás. Y en *Geoponica* (XIII, 4 y 5) se recomiendan más soluciones, alguna de ellas tan “mágica” como dejar (en la viña) a los ratones un rollo de papiro con un juramento escrito, en el que se les amenaza con ser eliminados de no cumplir lo que se dice en él, remedio del que el propio recopilador aconseja no hacer caso.

²¹⁶ Teofrasto, *HP* IV, 14, 7; *CP*, V, 9, 6; 15-16; Columela, *De Arboribus* 5, 3-4; *RRa* IV, 24, 18; 27,1; Plinio, *NH* XVII, 227; 234. Para curar estas heridas, los *Geoponica* (V, 42) y Paladio (*OA* IV, 7, 5), proponían cavar alrededor de la cepa y echar encima tierra muy ligera mezclada con estiércol de oveja o cabra o con un abono más suave, según que la herida estuviese a ras de tierra o en la raíz.

Pero no solo la vid, también sus frutos pueden verse perjudicados por las enfermedades, las inclemencias del tiempo, los insectos y otros animales diversos, bien de forma indirecta (al serlo la vid) o bien de forma directa al ser atacado el racimo por hongos, gusanos, mosquitos u otros insectos. Teofrasto decía al respecto que “cada lugar tiene su propia y peculiar plaga (κῆρ)²¹⁷ proveniente del terreno, del aire o de ambos a la vez”, y que los racimos de uvas podían verse afectados, secarse o no llegar a crecer sin que la vid esté enferma o deteriorada, debido, en general y en última instancia, a un aire excesivamente cálido o frío o a una lluvia escasa o excesiva o a destiempo. Así puede ocurrir, por ejemplo, si cae una fina llovizna que permanece en las uvas y el sol brilla con mucha intensidad produciendo entonces una especie de arrugamiento (κράμβος), similar a la corrosión o al enmohecimiento (ἐρυσίβη), o si las lluvias fuesen muy abundantes en cuyo caso los racimos pueden verse atacados por la podredumbre (σήπη)²¹⁸.

2.2.8. Otros cuidados y consideraciones.

Una viña, para su buena evolución y desarrollo, requería aún algún cuidado más, como el mantenerla libre de determinadas plantas que se consideraban enemigas naturales de la vid. Los antiguos, en general, creían que entre los liños de un viñedo cabía sembrar otras plantas (sobre todo cereales) e incluso árboles frutales (si la vid se cultivaba sin árboles tutores) y que podía rentabilizarse así un poco más el terreno. E incluso beneficiar a las vides sobre todo cuando eran jóvenes²¹⁹. La única limitación era no sembrar cosas

²¹⁷ Sobre el término κῆρ, de no fácil traducción, cf. Gil, L., *Therapeia*, pp. 252-255.

²¹⁸ Teofrasto, *HP* IV, 14, 8-10; *CP* V, 10; Plinio, *NH* XVII, 228; 261; *Geoponica* V, 29, 2 y 41; Paladio, *OA* X, 18. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 386-387) sugiere que en el caso de la podredumbre quizá podría tratarse de la *Botrytis cinerea* (§ 2.3.1. *Psithia*). El remedio recomendado en estos casos era reemplazar la tierra en derredor de la cepa por cenizas y arena y asperjar vid y racimos con una mezcla de harina de cebada y verdolaga o de vinagre y ceniza (*Geoponica*). O de sandárac (una especie de resina) según Plinio. Para ἐρυσίβη, § *supra*, nota 214. Y sobre las distintas “podredumbres” y enfermedades de los racimos, cf. Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 405-463 y 474-486.

²¹⁹ Teofrasto (*CP* II, 18,1 y III, 10, 3) cuenta que a veces los viticultores sembraban cebada entre las vides jóvenes cuando querían que no proliferaran demasiado sus ramas no fuera que se quedasen ahí y no diesen fruto. No obstante, la siembra de plantas (cereales y leguminosas sobre todo) en las viñas siempre fue motivo de discusión aunque solía recomendarse, como dice Teofrasto, sembrarlas en plantaciones jóvenes durante su época de formación y siempre que terreno y clima lo permitieran. Y si era una plantación con árboles tutores y se había dejado suficiente espacio entre liños, esta posibilidad se toma, además, como una ventaja adicional de esta forma de cultivo (*Geoponica* IV, 1, 1). Pero, sin árboles tutores, también podían admitirse entre liños determinados árboles frutales como el moral al que Paladio (*OA* III, 25, 28) considera amigo de la vid. Y manzanos, granados o membrilleros (*Geoponica*, IV, 1, 12). E, incluso olivos, aunque algunos no sean de la misma opinión, se especifica en este texto en el que se recomienda en otro pasaje (IX, 14) no desaprovechar la compatibilidad de la vid y del olivo, un árbol cuyo cultivo intercalar ha sido bastante común en regiones de clima mediterráneo. No obstante, Paladio (*OA* I, 6, 5), y los *Geoponica* (en

que pudiesen perjudicar a la vid pues se creía que esta era sensible a los olores por lo que encontraba en algunas plantas, como la berza (ράφανος/κράμβη) o el laurel (δάφνη), unos enemigos naturales que aunque no la matasen la debilitaban. La incompatibilidad entre la berza y la vid tenía una larga tradición en la Grecia antigua que ya recoge Teofrasto quien afirma que “siempre que el pámpano se pone cerca de estas plantas, se vuelve y se aparta de ellas como si su olor le fuera hostil”, aunque, al igual que Plinio, atribuye este descubrimiento al médico Andrócides. Y Ateneo decía que si crecían berzas en los viñedos el vino resultaba más flojo²²⁰. Plinio, que recoge las apreciaciones anteriores de Teofrasto, además de la berza y el laurel añade, como enemigos de la vid, todo tipo de legumbres y los avellanos (árboles que también veta Virgilio) y desaconseja que se sembraran en las viñas en la creencia de que todas esas plantas debilitaban mucho las vides²²¹. Otro de los cuidados importantes que debía prestarse a la viña sería, sin duda, tenerla lo más vigilada posible, e incluso vallada y cercada, para evitar en lo posible que los ganados (ovejas, cabras, vacas, etc.) u otros animales más pequeños (conejos, zorros, etc.) la invadieran y podaran o la vendimiaran por su cuenta²²². De hecho, la viña que

un pasaje de otro autor, V, 11, 1-2 y 5), recomiendan no sembrar nada en los viñedos. Cf. Varrón, *RRe* I, 8, 5; Columela, *De Arboribus* 16, 2; *RRA* V, 6, 11; Plinio, *NH* XVII, 171; 202; Paladio, *OA* III, 10, 5; Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, p. 32; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 17 y 57.

²²⁰ Teofrasto, *HP* IV, 16, 6; *CP* II, 18, 4; Plinio, *NH* XVII, 240; Ateneo, *Ds* I, 34C-D; *Geoponica* V, 11, 3-4; XII, 17, 16-20 donde se ofrece una explicación “poética” de esta incompatibilidad entre vid y berza, tomada del poeta Néstor de Laranda en la que este dice que la berza es el llanto de Licurgo, pues cuando Dioniso se metió en el mar huyendo de él (Homero, *Ilias* VI, 135-136), Licurgo, aprisionado por la vid, vertió lágrimas y de su llanto brotó la col, y por eso la vid y la col son incompatibles. Quizá por esta incompatibilidad en la Antigüedad se creía también que la berza estaba indicada contra la embriaguez y la resaca (§ 5.7.3). Y que una forma de estropear el vino era, justamente, echarle jugo de col (*Geoponica* VII, 29). La vid podría, en efecto, tomar ciertos olores de plantas vecinas (Cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 109; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 253), como ya decía Plinio (*NH* XIV, 110; XVII, 239): “Es admirable la propiedad de la vid de atraer hacia sí el sabor ajeno”. Pero no solo la vid. También el vino puede absorber olores y sabores (§ 3.3. y nota 511).

²²¹ Virgilio, *Georgica* II, 299-303; Plinio, *NH* XVII, 239-240; XX, 84 y 92; Paladio, *OA* IX, 5, 3. Plinio incluía además el rábano, quizá por una mala traducción del griego ράφανος (berza), pues como dice Ateneo (*Ds* I, 34D), ράφανος / *raphanus* era el nombre griego antiguo para berza mientras que κράμβη sería el término más moderno y el que se utilizaba seguramente en tiempo de ambos.

²²² Teofrasto, *CP* V, 17, 5 y 7; II, 15, 1; Plinio, *NH* XVII, 188; Paladio, *OA* III, 10, 5; Varrón, *RRe* I, 8, 5. La invasión de animales, según los antiguos, sería especialmente sensible en dos momentos concretos (en los que convendría incrementar la vigilancia): cuando las vides son todavía jóvenes y una mutilación podría hacerlas sufrir mucho e incluso dejarlas incapaces de brotar en el futuro, convirtiendo las cepas en estériles o causándoles la muerte (como dice Teofrasto) y en fechas próximas a la vendimia y con el fruto ya maduro y muy apetitoso para algunos animales. Las cercas, por otra parte, podían ser de distintas formas y estar hechas de distintos materiales. Paladio (*OA* I, 34, 4; III, 24, 1), por ejemplo, cree que debían evitarse los fosos y que las mejores cercas eran las constituidas por zarzas. Y Varrón (*RRe* I, 14, 15), Columela (*RRA* XI, 3, 4-7) o los *Geoponica* (V, 44) dan normas muy concretas de cómo construir un buen seto o cerca. En plantaciones con árboles tutores, Plinio (*NH* XVII, 203) comenta que no se necesitaba vallar el viñedo para

describe Homero en el escudo de Aquiles está rodeada por un foso y vallada con un seto de estaño²²³. Y Σταφυλίτης/*Staphylites* (“dios de las uvas”, “guardián de viñedos”) era justamente uno de los múltiples epítetos de Dioniso²²⁴.

Pero, si se le prestan los cuidados necesarios y no se le causan daños irreparables, dice Teofrasto, la vid cultivada puede llegar a vivir muchos años (pero menos que la silvestre) aunque las especies que dan mucho fruto son de vida más corta que las menos productivas ya que “se preocupan” más del fruto que de sí mismas. Observación que repetirá Plinio algún tiempo después: “mientras que los árboles silvestres envejecen de forma muy lenta, todos los árboles muy fecundos lo hacen de forma rápida y, en general, todo cuidado añade fertilidad a la planta, mientras que la fertilidad acelera la vejez”²²⁵. Con todo, la vid, entre las plantas cultivadas, es para algunos la planta más longeva, decía Teofrasto, y resiste a lo largo de muchas generaciones produciendo de forma constante un fruto similar en cantidad y calidad. Plinio, en cambio, ya observaba que “de las vides más viejas se hace mejor vino pero de las jóvenes uno más abundante”. En cualquier caso, dicen ambos, la vejez desemboca siempre, y en todos los árboles, en su destrucción por lo que se considera siempre una muerte natural de la planta²²⁶.

evitar los animales, mientras que Columela (*RRa* V, 6, 21-22) o Paladio (*OA* III, 10, 5) aconsejan rodear con enrejados los árboles tutores para evitar precisamente los ganados. Y *Geoponica* (V, 49 y 50; X, 89, 1) y Paladio (*OA* I, 35, 7) proponen otro tipo de remedio, tomado de Demócrito y un tanto mágico: regar el entorno de la viña con excremento de perro remojado en orina humana rancia o echar, en un recipiente de barro con agua, diez cangrejos (de río o de mar) y si, al cabo de diez días de tenerlo expuesto al sol, se asperjaban con el agua las plantas, ya no serían dañadas entonces por nada, ni siquiera por animales mayores. Pero no solo en Grecia se vallaban los viñedos. En el *Novum Testamentum* (*Matthaeus* 21, 33; *Marcus* 12, 1) se habla de una viña vallada, cercada y con una torre que contenía el lagar (y posiblemente vasijas y herramientas) y desde la que se vigilaría la viña, pues las grandes extensiones (ya desde los egipcios y los sirios) tendrían el viñado, además de cercado y vallado (y con torres equidistantes), vigilado por personal especializado y asalariado, mientras que las economías familiares de subsistencia se conformarían con tenerlo vallado. Cf. Lohmann, H., “Agriculture and Country Life in Classical Attica” en *AAG*, pp. 29-57; Brun, J. P., *Le vin et l'huile*, pp. 32-34; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 56-59 y 88; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 216-217.

²²³ Homero, *Ilias* XVIII, 564-565. También Virgilio (*Georgica* II, 371-379) aconsejaba cercar el viñado para evitar todo tipo de animales, sobre todo cuando la vid es aún tierna. Y Platón (*Leges* VIII, 844d-845b) propone incluso que se penalice a quien corte racimos de una propiedad ajena y también a los propietarios que lo hagan sin estar la uva madura (cf. Ateneo, *Ds* XIV, 653B-D).

²²⁴ Eliano, *Varia historia* III, 41. Y Εὐστάφυλος/*Eustaphylos* (“de hermosos racimos”) era otro: *IG* VII, 3098 (Beocia).

²²⁵ Teofrasto, *HP* IV, 13, 1-2 y *CP* II, 11, 1-3; Plinio, *NH* XVI, 118-119; XVII, 95. Sin embargo ni Teofrasto ni Plinio especifican qué variedades de vides son las que producen mucho fruto y en consecuencia tienen una vida más corta.

²²⁶ Teofrasto, *HP* IV, 13, 4-6; II, 4, 3; *CP* II, 11, 1-11; V, 11, 1; Plinio, *NH* XVI, 117-118. Hoy, por ejemplo, suelen valorarse mucho las vides más longevas, incluso por encima de los 100 años (a pesar de su poca productividad), por la calidad del fruto que suelen producir.

2.3. Variedades de vid y de uva.

Una vez introducido en Grecia el cultivo de la vid, bien desde otras áreas, bien por domesticación de la vid silvestre local o bien debido a ambas circunstancias, se iría extendiendo poco a poco hasta alcanzar prácticamente todos los rincones de la Hélade. Y la planta iría adaptándose, evolucionando y diversificándose. Ya Homero, que no cita ninguna variedad concreta de vid, cuenta que Laertes se sentía orgulloso de tener en Ítaca un viñedo de 50 liños (ὄρχοι) y cada uno de ellos de una variedad distinta de vid. Las uvas (σταφυλαί) de este viñedo maduraban, además, en tiempos distintos (“según las estaciones de Zeus”) de manera que Laertes podía tener uvas siempre maduras desde el verano hasta finales del otoño²²⁷. Es posible que en época de Homero existiesen ya algo más de cincuenta variedades de vides y, desde luego, en la época clásica debía de haber en Grecia muchas más variedades de vides y de uvas, tantas tal vez como lugares de cultivo, pues pequeñas variaciones en el terreno pueden influir de forma considerable en la naturaleza de la vid y de su fruto (y en el vino) y es posible que den lugar, como decía Teofrasto, a tantas variedades distintas de vid como hay de terreno: “hay muchos terrenos apropiados para la vid y hay tantas variedades (εἶδη) de vides (ἀμπέλων) como de terreno (γῆς/χώρας)” o como dice Paladio, *vitibus naturam loca mutant* (“los lugares cambian la naturaleza de las vides”)²²⁸. En la diversificación de la vid y en sus posibles mutaciones pueden influir también los cuidados y el cultivo dedicados a la planta por el hombre, pero suelo y clima, al decir de Teofrasto, son más importantes que el laboreo o el tipo de cultivo que se dispense a la vid²²⁹, de forma que (en ausencia de manipulaciones genéticas) en terrenos y climas diferentes “a partir de la tercera generación, la planta puede terminar por producir frutos de tamaño, color y sabor diferentes”²³⁰. Columela, algún tiempo después, afirmaba al respecto que “*multa praeterea genera sunt vitium, quarum nec numerum nec adpellationes cum certa fide referre possumus*” (“muchas son, por otra parte, las variedades de vides de las que ni su número ni su nombre podemos

²²⁷ Homero, *Odyssea* XXIV, 341-344.

²²⁸ Teofrasto, *HP* II, 5, 7; *CP* II, 4, 7; IV, 11, 6; Paladio, *OA* III, 9, 4. Plinio (*NH* XIV, 20) hace una afirmación similar pero referida no a la vid sino al vino: “hay tantas variedades de vino”, dice, “casi como de terrenos”.

²²⁹ Teofrasto, *HP* II, 2, 7-8. No obstante, si la vid sativa se abandonara a su suerte sin el cuidado del hombre, iría degenerando poco a poco incluso hasta tornarse de nuevo en silvestre y cambiaría entonces su γένος (especie), pues la nutrición de la planta y el cultivo que se le preste, al decir de Teofrasto (*HP* II, 2, 9 y 12), pueden provocar que una planta pase de silvestre a cultivada o viceversa, lo mismo que si tuviera que reproducirse por semillas (§ 2.2.2). Cf. Columela, *RRa* III, 10, 18-20; Virgilio, *Georgica* II, 197-200.

²³⁰ Teofrasto, *CP* II, 13, 1-3.

referir con cierta certeza”), y ello debido a que no hay comarca, ni zona dentro de una comarca, que no tenga sus propias clases de cepas (*propia vitium genera*) a las que suelen denominar a su manera. Sucede además que algunas variedades han cambiado de nombre al cambiar de lugar y, además, algunas se han desviado de su naturaleza (al cambiarlas de terreno y lugar), hasta el extremo de que resulta imposible reconocerlas. De ahí que pueblos vecinos no se pongan de acuerdo en nombrarlas y varíen los nombres”. Y algo parecido proclamaba también Isidoro de Sevilla: *multa autem genera vitium sunt, quae mutatione loci et qualitatem et nomen amittunt* (“hay otras muchas variedades de vides que con el cambio de lugar pierden la naturaleza y el nombre”)²³¹. Es posible, por tanto, que en la Grecia antigua existiesen tantas variedades de vides como de terrenos o zonas de cultivo, como decían estos autores. Pero también es posible que no fuese exactamente así y que vides cultivadas en zonas y terrenos distintos no fuesen en realidad variedades diferentes de vid aunque no produjesen igual vino en cada lugar, pues “la naturaleza de algunas vides es tal, dice Columela, que, según el terreno, unas veces dan vinos de mejor calidad y otras de inferior” o si se quiere “no toda vid en todos los lugares produce el mismo vino” como se dice en *Geoponica*. Y, quizá por este motivo o por otras variadas razones, aun siendo las mismas vides, terminaron por recibir un nombre diferente en los distintos lugares en los que se cultivaban²³². Y también habría otras vides de nombre no toponímico extendidas por la geografía helena y que, aclimatadas en diversas zonas, mantendrían el nombre original aun cuando produjesen distinto vino²³³. En cualquier caso, como dice Plinio, “resulta vana la constatación del número de variedades de uva dado que la misma vid tiene vigor diferente según los distintos lugares”. Y, basándose en el tamaño, color y sabor de la uva, creía Plinio que las variedades de vid eran innumerables y

²³¹ Columela, *RRa* III, 2, 29-30; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 29.

²³² Columela, *RRa* III, 2, 7; *Geoponica*, V, 17, 1. Algo similar, por ejemplo, ocurre hoy en España con la variedad “tempranillo” llamada así en Rioja pero “tinto fino” en Ribera del Duero “tinta de Toro” en Toro, “cencibel” en la Mancha, “tinta del país” en algunas zonas de Castilla y Madrid o “ull de llebre” en Cataluña. En cualquier caso, en la Antigüedad, como en nuestros días, las variedades de vid debieron de ser típicas de cada región y la acción de la selección humana unida a la natural debió de producir el espectro de variedades regionales, aunque alguna de ellas “saltaría”, como ocurre hoy día, de una región a otra.

²³³ La vid *psithia* (§ 2.3.1), por ejemplo, pudo cultivarse en distintos lugares de Grecia y producir en todos un vino similar. Y, por el otro lado, Plinio (*NH* XIV, 25-26) cuenta que “algunas vides tienen tanto amor a su terruño que dejan en él su gloria y nunca se trasladan del todo a ninguna otra parte” como ocurría con la vid *eugenia* (§ 2.3.1), originaria de Sicilia, que trasplantada a otros lugares proporcionaba una calidad distinta de vino (inferior por lo general). Y Columela (*RRa* III, 2, 7) y Paladio (*OA* III, 9, 4) decían que solo la vid *aminea* (§ 2.3.1. nota 302) era capaz de mantener una calidad aceptable y producir un vino similar se trasplantase a donde se trasplantase. Cf., asimismo, *Geoponica* V, 17, 2, sobre esta cualidad de la *aminea*.

comenta que “Demócrito fue el único que pensó que los tipos de vides podían contarse, declarando que todas las variedades de Grecia le eran conocidas, mientras que los demás tratadistas griegos creían que eran incontables y numerosísimas”. Y así se pone de manifiesto (y mucho mejor), dice Plinio, en los innumerables vinos que existen²³⁴. También Virgilio, después de mencionar varias vides griegas y latinas, afirma que “son sin cuento las especies y sus nombres son sin número, y quien quiera contarlas querría saber también cuántos granos de arena agita el Céfito en las playas libias o cuántas son las olas que rompen en el litoral jónico cuando sopla el Euro”²³⁵. Parece claro, por tanto, que de todas las vides distintas que debieron de existir en la Grecia antigua, solo han debido de llegar hasta nosotros los nombres de unas pocas, aunque, por los textos escritos que se conservan, se sabe que existieron viñas y vides en muchos lugares de la geografía helena de las que no conocemos ni siquiera el nombre ni aparece referencia alguna tampoco al vino que se producía en dichos lugares²³⁶. Pero, a la vez, puede darse también el caso contrario. Muchas veces nos encontramos con vinos que llevan por nombre el adjetivo del lugar o población donde se producían, pero sin que conozcamos el nombre ni sepamos nada de la variedad de vid y de uva con la que estaban elaborados, debiendo de suponer en estos casos que, quizá, se tratase de una variedad de vid local que llevaría el mismo nombre que el vino (el gentilicio local)²³⁷. Teofrasto, que tantas veces menciona la vid en sus obras botánicas, apenas si cita nombres concretos y de los que cita no dice gran cosa. Ateneo menciona alguna variedad más, aunque tampoco suele dar detalles concretos. Y en *Geoponica* aparecen también varios nombres de vides, pero son los lexicógrafos alejandrinos y bizantinos los que, en conjunto, nos han transmitido más nombres, sobre todo Hesiquio de Alejandría. En todo caso, contamos con la obra de los autores latinos

²³⁴ Plinio, *NH* XIV, 70; 15; 20. En todo caso, es una verdadera lástima que el tratado de Demócrito (¿Bolo?) se haya perdido y no haya llegado hasta nosotros.

²³⁵ Virgilio, *Georgica* II, 103-108.

²³⁶ Así ocurre, por ejemplo, con muchas de las referencias a viñas que hace Homero y reseñadas antes (§ 2, nota 72) o con las que cita Tucídides (*Historiae* IV, 90) en Delios (Beocia) o con las mencionadas por Teofrasto (*HP* VIII, 2, 8) en la isla de Melos (Islas Cícladas) o por Teócrito (*Idyllia* XXV, 1-15) en Buprasion (Élide, Peloponeso), la rica en racimos (Βουπράσιον πολύβοτρυς), o por Teopompo de Quíos (*Historiae*, *FGrH* 115, fr. 237 y Ateneo, *Ds* III, 77D-E) en Anfípolis (Macedonia). O, en fin, las viñas de la isla Sicinos (Islas Cícladas) llamada antes Énoe, “la rica en viñas” (ἄμπελόφυτος), y mencionadas por Jenágoras (*FGrH* 240, fr. 31) o el *EM* (712, 50). Aunque, claro está, todas estas vides no tenían por qué ser de forma necesaria variedades distintas de las que conocemos.

²³⁷ Son muchos los vinos en los que se da esta circunstancia (Cnido, Clazómenas, Léucade o Tmolo, por ejemplo, entre otros muchos, § 4.1.2). Pero, una cosa y otra confirmarían un poco, en todo caso, la idea de que el cultivo de la vid debía de estar muy extendido por toda la superficie griega.

(Plinio, Isidoro o Virgilio y los tratadistas de agricultura) que pueden considerarse un complemento imprescindible para conocer las vides griegas (algunas de las cuales las conocemos solo a través de ellos), aunque, a veces, no hay coincidencia en su apreciación sobre algunas de estas vides. Así, por ejemplo, mientras Columela considera a la vid Tasia (§ 2.3.1) entre las que él denomina *graeculae*, pequeñas vides griegas de pocos racimos y granos pequeños, Plinio, aunque habla de una vid *graecula* que se cultivaba en Tasos, sin embargo cuando cita la vid Tasia (§ 2.3.1) la considera una especie exótica (desconocida en Italia) y la menciona implantada en Egipto (procedente seguramente de Tasos) y utilizada para la elaboración de un vino egipcio (el *sebennyticum*, § 4). Y, además, uno puede encontrarse entre las *graeculae* que cita Columela nombres un tanto extraños como ocurre con la vid *sophortia*, nombre por completo desconocido, o la vid *Mareotica* que se cultivaba en las inmediaciones del lago Mareotis de Egipto y también mencionada por Macrobio²³⁸. Pero, en cualquiera de los casos citados, en ocasiones aparece solo el nombre de la vid o algún pequeño detalle, sin que la mayor parte de las veces se nos diga siquiera de qué color era la uva ni si era de mesa o para hacer vino o para ambos menesteres a la vez. Por lo que algunas de las vides, de las que solo conocemos el nombre (a veces bastante difícil de interpretar) y en algunos casos además a través de una única fuente, bien pudieran no ser vides griegas ya que no tenemos más argumentos que ese nombre. En este sentido resulta muy útil el estudio que J. André realizó, hace ya algún tiempo, de los nombres de las vides que mencionan los escritores romanos (entre las que hay muchas cepas griegas) desde el punto de vista lingüístico. En él relacionó los nombres con topónimos, con antropónimos o con alguna peculiaridad de la planta como la hoja, la forma y color de la uva, la forma y grosor del grano de la uva, etc., y agrupó las vides estudiadas según estos criterios. Pero elude, dice expresamente, esclarecer otra cosa que no sean los nombres y nunca las plantas que ellos designan²³⁹.

Es muy posible, por consiguiente, que los autores antiguos se vieran ya incapaces de relacionar las distintas vides que se cultivaban en la antigua Grecia y que se limitasen tan solo a mencionar las variedades más conocidas o las que consideraban más útiles y provechosas, por lo que pretender hoy conocer todas las vides que se cultivaron entonces, de las que, en el mejor de los casos, muchas veces solo tendríamos el nombre, sería una

²³⁸ Columela, *RRa* III, 2, 24; Plinio, *NH* XIV, 25; 39; 75 y 117; Macrobio, *St* III, 20, 7 (§ 2.3.2).

²³⁹ André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, pp. 127-156.

tarea tan ilusoria como imposible. Tanto como, al decir de J. André, sería intentar relacionarlas con las vides que hoy se cultivan en la Grecia moderna²⁴⁰. Además, conociendo la versatilidad de la vid para mutar según el terreno y el clima y que, como dice Columela, una misma vid podía recibir diferentes nombres en distintos sitios (o en el mismo lugar a lo largo del tiempo) e incluso que se le diera el mismo nombre a variedades distintas (lamentablemente no existía entonces un “Registro oficial de variedades” ni existían las técnicas del ADN para poder seguir las el rastro), resultaría bastante dificultoso distinguir, ante nombres distintos, si se trata de variedades locales realmente diferentes o de sinónimos de una misma variedad de vid. No obstante, R. Billiard, aunque se quejaba de la nebulosa y oscuridad que envuelve la ampelografía descriptiva en general y de las dificultades que ella entraña al existir pocas descripciones botánicas precisas de las distintas vides y sobre todo en lo tocante a la Antigüedad, facilita una relación bastante extensa de las vides antiguas grecorromanas (aunque solo “de las más notorias o que presenten alguna peculiaridad”) si bien con muy poca información sobre cada una de ellas²⁴¹. En el presente trabajo, en consecuencia, se tratará tan solo de relacionar aquellas vides de la antigua Grecia que aparecen citadas en las fuentes escritas grecolatinas antiguas que han llegado hasta nosotros y que “en apariencia” representen variedades distintas de vid, aunque a veces solo tengamos el nombre o la “denominación” varietal y no pueda, por tanto, tenerse una completa seguridad de ello. Y sin pretender para nada que sea una relación exhaustiva. Junto a su nombre aparecerá la información que sobre ellas facilitan las fuentes, que en muchos casos no será más que el nombre.

Solo se tendrán en cuenta, por otra parte, variedades de vid cultivada, concretas y diferenciadas, ya sean productoras de uva de mesa o para vinificar, las dos grandes categorías en que pueden agruparse las vides (la tercera sería la de uva pasa que también tiene su importancia)²⁴². Los autores griegos, sin embargo, difícilmente hacen esta distinción y no suelen precisar si una vid producía uvas de mesa o para vinificar (y menos

²⁴⁰ André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, pp. 126-127. Y, aunque algunos autores como R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 310-317) o M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, pp. 30 y 83) han hecho ese intento con algunas variedades, J. André lo considera vano, al igual que J. P. Brun (*Le vin et l'huile*, p. 28).

²⁴¹ Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 304-306 y 310-317. Más completo y centrado únicamente en las vides griegas es el estudio realizado por M. J. García Soler (“Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, pp. 417-435).

²⁴² Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 308-309; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 321-322; 242-243 y 678; Reynier, A., *Manual de Viticultura*, pp. 47 y 65.

aún para pasificar), salvo algún caso concreto como los *Geoponica* (§ 2.3.1 *Mersites*), aunque Platón y Galeno parecen referirse a uvas de mesa con la expresión γενναία σταφυλή o εὐγενεῖς σταφυλαί respectivamente (§ 2.3.1 *Eugenia*) y que podríamos traducir por “uva/s noble/s”, pero bien podría no ser así. Los autores latinos, en cambio, suelen distinguir las “uvas para comer y las uvas para beber” como dice Varrón, describen sus características e, incluso, aconsejan las variedades más idóneas para producir uva de mesa o para vinificar (o para pasificar), tal y como hacen Columela o Plinio, por ejemplo. El primero recomendaba, además, cultivar viñedos para uva de mesa solo si el terreno estaba tan cerca de la ciudad que saliera a cuenta vender la uva como fruta fresca directamente a los compradores sin tener que almacenarla²⁴³. En todo caso, se prescindirá en esta relación de la vid silvestre y de sus posibles variedades, como πῆδος/*pedos* que menciona Hesiquio, τολύπη/*tolype* que menciona el *EG* o *labrusca* que mencionan Virgilio o Plinio, por ejemplo²⁴⁴. Se evitarán también expresiones como *vites escariae*, que utiliza Plinio para designar las vides que dan uva de mesa, o *vites biferæ* o *triferæ*, que son capaces de dar dos o tres cosechas al año (“porque mientras unas van madurando, otras van engrosándose y otras florecen”) y que mencionan (en Esmirna) Varrón y Plinio respectivamente y a las que llamaban, dice Plinio, *vites insanae* (locas), el mismo adjetivo que utiliza Teofrasto (μαινόμεναι/τραγῶσαι ἄμπελοι) para designar las vides que echan muchas flores pero que no llegan a dar fruto²⁴⁵. Y asimismo se prescindirá de nombres como ἄμπελος λευκή (“vid blanca”) o ἄμπελος μέλαινα (“vid negra”) que aparecen con mucha frecuencia en los tratados médicos (se les atribuían determinadas propiedades medicinales), pero también en Nicandro, Teofrasto o *Geoponica* (en Plinio o Isidoro las encontramos como *vitis alba* y *vitis nigra*)²⁴⁶ y que en realidad son plantas cucurbitáceas de ramas, hojas y fruto muy similares a los de la vid silvestre, por lo que, con frecuencia, suele confundírselas con ella. En la Antigüedad estas *vites* recibían varios nombres entre

²⁴³ Varrón, *RRe* I, 54, 2; 58-59; Columela, *RRa* III, 2, 1-4; Plinio, *NH* XIV, 42; 81; Catón, *Agc* 7, 2; Virgilio, *Georgica* II, 93; 102; Paladio, *OA* III, 9, 3; Isidoro de Sevilla, *Etymologiae* XVII, 5, 15. Sobre las uvas pasas y de mesa y su conservación, § 3.1.2 y nota 410.

²⁴⁴ Hesiquio, *Lexicon* π 2160,5; *EG* τ 532, 8; Virgilio, *Eclogae* V, 7; Plinio, *NH* XIV, 98, 5; Isidoro de Sevilla, *Etymologiae* XVII, 5, 3.

²⁴⁵ Varrón, *RRe* I, 7, 6; Plinio, *NH* XIV, 42; XVI, 115; Teofrasto, *CP*, I, 11, 3; I, 17, 10.

²⁴⁶ Hipócrates, *De fistulis* 9, 27; Galeno, *SMTF* XI, 826, 10 y 827, 3; *De antidotis* XIV, 142; Dioscórides, *MM* IV, 182 y 183; Nicandro, *Theriaca*, 858 y 939 y *SCHNT*, 858; 939b; Oribasio, *ColMed* VII, 26, 37 y XI, α, 41-42; Aecio, *LibMed* I, 30; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 190-197; Teofrasto, *CP* I, 20, 5; *Geoponica* V, 17, 4; Plinio, *NH* XXIII, 21-27; XXV, 34; Columela, *RRa* XII, 7; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 90-92.

los que el más común era tal vez βρυόνια/βρυόνη / *bryonia/bryone* que en castellano suele traducirse de forma general por “nueza” y también por “brionia”²⁴⁷.

Con las vides estudiadas se han establecido dos grandes grupos: en el primero se incluyen aquellas cepas con “nombre propio” y que plausiblemente representaban una variedad concreta y diferenciada de vid si bien en algún caso pudiera tratarse de sinónimos difíciles de detectar. En el segundo se incluyen las vides cuyos nombres levantan la sospecha de que, aunque aparecen en las fuentes al lado de ἄμπελος o σταφυλή, podrían no representar vides reales o bien tratarse de nombres genéricos que representan grupos enteros de vides. En ambos casos las vides aparecen en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos. En un tercer grupo se relacionan (por fuentes) algunos nombres de difícil explicación o que pudieran representar vides no griegas.

2.3.1. *Vides o cepas propiamente dichas.*

Se agrupan aquí aquellas vides o cepas que tienen una identidad o “nombre propio” que, como dice J. André, se corresponda con un topónimo o con un antropónimo. O que derive de alguna característica o particularidad concreta de la vid, de sus sarmientos o de su fruto, como pudiera ser la forma y color de la hoja, la forma, color o tamaño de la uva, su sabor u otra característica cualquiera.

- *Aegia.*

Plinio sitúa esta vid, junto con la Rodia (§ *infra*) y otras variedades, entre las vides productoras de uva de mesa (*escariae*), de las que dice que suelen cultivarse “en pérgolas” (§ 2.2.5.1). Sin embargo no aparece en fuentes griegas y es una vid desconocida para Columela que no la incluye en este rango de vides (*ad escam*)²⁴⁸. Es probable que el nombre de *Aegia* esté relacionado con alguno de los varios topónimos

²⁴⁷ En Hesiquio (*Lexicon* α 787) y en una glosa a la *Theriaca* de Nicandro (*SCHNT*, 858), por ejemplo, aparece el nombre de ἄμπελος ἄγρία (“vid silvestre”) como sinónimo de βρυόνια (“brionia”). Por otra parte, la “vid blanca” o brionia blanca (*Bryonia cretica* L / *Bryonia dioica* Jaq.) recibía en la Antigüedad varios nombres, según dicen Dioscórides (*MM* IV, 182) o Plinio (*NH* XXIII, 21-26): ψιλώθριον/ψίλωθρον/*psilothrion/psilothron*, μήλωθρον/*melothron*, ἀρχέζωστις/*archezostis*, ἄγρωστις/*agrostis*, μάδον/*madon*, κέδρωστις/*cedrostis*, ὀφιοστάφυλον/*ophiostaphylon*, χελιδόνιον/*chelidonion*, σταφυλῖνος/*staphylinos*. Y a la “vid negra”, o brionia negra (*Tamus communis* L.), la “propiamente brionia” (Dioscórides, *MM* IV, 183; Plinio, *NH* XXIII, 27), se la conocía también como ἄμπελος χειρώνειος/*ampelos cheironeios*, por atribuirse su descubrimiento al centauro Quirón. En Plinio aparecen también los nombres de *gynaecanthes* y *apronia* como sinónimos de “vid negra” y en Hesiquio (*Lexicon* ε 2062 y 2238) se encuentran ἐλίβοτρως/*elibotrys* y ἔλυστα/*elysta* como variedad o sinónimo de ἄμπελος μέλαινα. Cf. Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 766-768 para la Brionia o nueza blanca y pp. 920-922 para la brionia o nueza negra.

²⁴⁸ Plinio, *NH* XIV, 42; Columela, *RRa* III, 2, 1-5.

que existían en distintas partes de la Grecia antigua (Macedonia, Eubea, Peloponeso, Cilicia, Eolia) con el nombre de Αἰγαί (“Egas”) más que con el de animal alguno (αἶξ, αἰγός, “cabra”) o con el del mar Egeo (Αἰγαίον). Galeno habla del vino que se producía en las llanuras de la ciudad eolia de Αἰγαί (Egas, § 4.1.2) de la que pudo recibir el nombre esta vid (probablemente se cultivaría allí), aunque J. André se inclina por pensar que se trataría de una vid oriunda de Acaya, en el Peloponeso, relacionada con el nombre Αἴγιον, una ciudad citada por los lexicógrafos antiguos y el propio Plinio (*Aegium*) y aún existente en las cercanías del golfo de Corinto, en el área de Patrás, una zona productora de uva de mesa “de Corinto” en la actualidad. Y uno de los principales centros vitivinícolas de la Grecia moderna productor de vinos dulces de pasas y de postre, como resaltan R. Billiard o M. Lambert-Gócs²⁴⁹.

- *Aethalus*.

El término *aethalus* no es más que la forma latinizada, que utiliza Plinio, del adjetivo griego αἰθαλοῦς (forma contracta de αἰθαλόεις) que viene a significar “ahumado” o “quemado” y derivado de αἰθάλη/*aithale* (“hollín”, “humo denso”), por lo que es plausible que el nombre de esta vid hiciese referencia al color de sus hojas o de su fruto y que produjese unos racimos de uvas de “color humo”. No la cita ninguna fuente griega de las que se han consultado, aunque Nicandro de Colofón aplica este adjetivo al grano de uva (αἰθαλόεις ῥώξ, “uva de color humo”). Y de las fuentes latinas la menciona Plinio que la sitúa en Egipto donde se utilizaba, dice, para elaborar un vino egipcio. Y de donde procedería, según A. Carnoy, aunque quizá se importase en Egipto desde Grecia tras la conquista del país por Alejandro Magno²⁵⁰.

- *Aizasia* (αἰζασία).

Hesiquio define αἰζασία/*aizasia* como ἄμπελος οὕτως λεγομένη (“vid llamada así”) sin ofrecer ningún detalle más sobre ella, aunque dos líneas antes ha definido el término αἰζᾶεν (de la misma raíz que αἰζασία) como εὐτραφὲς βλάστημα (“brote gordo o bien alimentado”). Además, el término αἰζασία quizá tenga alguna relación

²⁴⁹ Galeno, *RBMS* VI, 800, 11; *De victu attenuante*, 102; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 44, 1-2; Plinio, *NH* IV, 22; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 128; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 193-199; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 310.

²⁵⁰ Nicandro de Colofón, *Theriaca* 716; Plinio, *NH* XIV, 75, donde dice que el vino egipcio *Sebennyiticum* (§ 4) se elaboraba con uvas *aethalus*, Tasia y *peuce*; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 12. J. André, por su parte, (“Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 139) hace notar que “ahumado” (*enfumé/affumé*) es un término que se aplica en Francia a la uva *pinot gris*.

con el adjetivo αἰζηός/αἰζηῖος (“fuerte”, “robusto”) que Homero utiliza con frecuencia referido a guerreros y perros cazadores (lo usa también, a veces, como sustantivo con el significado de “hombre joven y vigoroso”). Y Teopompo de Colofón lo emplea referido a un arbusto (πρόμαλος/*promalos*), todavía no bien identificado, pero probablemente de la familia de las mimbres (el sauce o el sauzgatillo), con el sentido de fuerte o robusto que es, con cierta probabilidad, el mismo sentido que podría aplicarse a esta cepa, tal vez una vid de cierto tamaño y vigorosa, capaz de alimentar bien a sus frutos²⁵¹.

- *Alopeceos/alopecis* (ἄλωπέκεως/ἄλωπεκίς).

El nombre de esta vid derivaría de forma más que probable del de un animal: ἄλώπηξ (“zorro”). Para Plinio, que la denomina *alopecis* (ἄλωπεκίς), sería una vid apta para su cultivo en pérgolas (§ 2.2.5.1) y produciría “una uva de mesa de segunda clase que imita la cola del zorro”. Las fuentes griegas que la citan la denominan ἄλωπέκεως/*alopeceos* y no hacen mención alguna a su nombre ni lo relacionan con dicho animal. Pero, quizá, de esa imitación (la forma de los granos) provenga su nombre, como dice R. Billiard, aunque es posible que derive no tanto de la forma de la uva como de su color (grisáceo y parecido quizá al de la piel del zorro) tal y como dicen J. André o A. Carnoy. Hesiquio comenta, además, que con ella se elaboraba también un vino que recibía el mismo nombre de *alopeceos*²⁵².

- *Althephas* (Ἀλθηφιάς).

Aristóteles sitúa esta vid en Trezén de Argólide (Peloponeso) y la relaciona con el nombre Ἀλθήφιος (Altefio), uno de los descendientes míticos del río Ἀλφειός (Alfeo) que corre por la ciudad de Olimpia también en el Peloponeso. Se trataría en este caso de uno de los pocos nombres de vid que, en griego, derivarían de un antropónimo. Y tal vez fuese una vid local de la que apenas se tiene información²⁵³.

²⁵¹ Hesiquio, *Lexicon* α 1822 y 1824; Teopompo de Colofón, *CA* fr. 28 y Ateneo, *Ds* IV, 183A-B.

²⁵² Plinio, *NH* XIV, 42; Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* α 3365; Focio, *Lexicon* α 1094; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 139; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 19; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 315.

²⁵³ Aristóteles, *Troezenium respublica*, fr. 596 Rose y Ateneo, *Ds* I, 31C; *Suda* α 1268; Zonaras α 126, 28; J. André (“Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 133) cree que la dificultad de encontrar un nombre para los objetos nuevos hacía que se les pusiera el nombre del inventor o descubridor, costumbre que, si bien era frecuente en el caso de las manzanas y otras frutas, no así en el de las vides (cf. Plinio, *NH* XV, 49-50, sobre el origen de algunos nombres de manzanas). En realidad, en griego se encuentran muy pocas vides con nombre derivado de un antropónimo.

- *Amamaxys / amamyxis / amaxis / ammaxys / ammixai* (ἀμάμαξυς / ἀμάμυξις / ἀμαξίς / ἀμμαξύς / ἀμμῖξαι).

Una vid muy citada en las fuentes griegas antiguas y con muchas variantes gráficas en el nombre (que además, pueden aparecer con espíritu suave o áspero). Y muy antigua, pues la mencionan ya Safo y Epicarmo que se refiere a ella como una vid que se apoya en rodrigones. La mayoría de las fuentes que la citan la definen como una vid trepadora de la categoría de las *anadendrades* (§ 2.3.2), pero sin especificar ninguna característica más. Y mientras que Eustacio y la *Suda* la definen como una variedad de uva, Hesiquio lo hace como una vid o género de uva (ἄμπελος, ἢ γένος σταφυλῆς ἀπὸ ἀναδενδράδος)²⁵⁴. En cuanto a la etimología de estos nombres, P. Chantraine cree que para *amamaxys* es desconocida y que la conexión con el adverbio ἅμα (“a la vez”), que podría venir del espíritu, a pesar de la ausencia de aspiración, no sería más que una etimología popular. Y Pausanias el aticista, Hesiquio, Pólux o Eustacio comentan que los áticos también llamaban ἀμαξίς (una de las variantes) a un carro pequeño (μικρὸν ἀμάξιον, “carrito”) que servía de juego a los niños²⁵⁵.

- *Amarcion*.

Amarcion (o *amargion*, § *infra*, nota 256) es el nombre que daban los griegos a una vid que los latinos llamaban *inerticula nigra* (“floreja negra”), según cuentan Columela o Isidoro, y que no aparece en ninguna fuente griega de las consultadas. Columela dice que producía racimos de uva negra y de granos pequeños. Su nombre se debería, según él, al vino que se hacía con sus uvas que, a pesar de ser bueno, se consideraba “flojo” o “inofensivo en lo que a alterar los nervios se refiere, por más que no sea endeble de sabor”. Isidoro transcribe esta apreciación de Columela, y Plinio dice que, aparte de que a esta vid le hubiese cuadrado mejor el nombre de “sobria”, su vino envejecido era recomendable pero inocuo por su fuerza pues era el único que no producía embriaguez. Y J. André refiere que también recibía, aunque asignado por el vulgo, el nombre de *amethystos* (ἀμέθυστος, literalmente “que no produce embriaguez o que la disipa”), un nombre quizá relacionado con el tipo de vino que dicen Columela

²⁵⁴ Safo, *SAF* fr. 173; Epicarmo, *PCG* I, fr. 21; Ateneo, *Ds* IV, 137B; Pólux, *On* VI, 82; Matrón, *Convivium Atticum*, *SH* fr. 534, 114; Hesiquio, *Lexicon* α 3425, 3437; *EG* α 106, 114 y 115; *EP* α 97; Focio, *Lexicon* α 1111; *EM* 77, 1-6; *Suda* α 1482; Eustacio, *CHO* I, 201, 3.

²⁵⁵ Pausanias el aticista, *Synopsis* α 81; Hesiquio, *Lexicon* α 3437; Pólux, *On* X, 168; Eustacio, *CHI* III, 418, 13; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique*, p. 67.

o Plinio que se obtenía de sus uvas, aunque aclara J. André que este nombre (*amethystos*) que aparece en algunas ediciones del texto isidoriano se debe a una corrección (conjetura) desconocida hecha a dicho texto²⁵⁶.

- *Ambaina* (ἄμβαινα). Vid trepadora. Véase § 2.3.2. *Anadendras*.
- *Ambrosia*.

Plinio la cataloga entre las vides que él llama *duracinas* (de grano duro) más aptas para uva de mesa que para vinificar y no aparece en fuentes griegas. Debía de ser una vid notable no por el vino sino por su uva que podía conservarse largo tiempo en la cepa sin que precisase vasija alguna para ello (§ 3.1.2, nota 410), pues su resistencia contra el frío, el calor y los rigores del tiempo debía de ser suficientemente grande. Era capaz, además, “de mantenerse recta” y sostenerse en alto por sí misma sin necesidad de apoyarse en árbol o rodrigón alguno²⁵⁷. Su nombre es griego y un tanto complicado de explicar ya que coincide con el de la comida (o la bebida) de los antiguos dioses²⁵⁸, pero también es un nombre que llevaban algunas plantas olorosas, citadas por Dioscórides y otros autores, alguna de las cuales recibía, además, el nombre de *botrys* (βότρυς, “racimo”) ²⁵⁹. Y ἄμβροσία/*ambrosia* era también el nombre de un antídoto

²⁵⁶ Columela, *RRa* III, 2, 24; Plinio, *NH* XIV, 31; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 24. J. André (“Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, pp. 144-145) subraya que la lectura *amargion* (de α + μάργος, “loco”) es una propuesta de Vollmer (*Thes. Ling. Latinae*), aunque el nombre latino no tiene por qué tener una correspondencia semántica con el griego. Ἀμέθυστος es, por otra parte, el nombre de una piedra llamada en castellano amatista y que en la Antigüedad se utilizaba como remedio mágico para evitar la borrachera. § 5.7.3, nota 1358.

²⁵⁷ Plinio, *NH* XIV, 40. La parte entrecomillada es la traducción de *orthampelos* que J. André (*Plinie l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 40) cree que es una glosa y que el texto que sigue a este término se refiere a la vid *ambrosia* más que designar una variedad distinta de vid de nombre *orthampelos*, mientras que R. Billiard (*La vigne dans l’Antiquité*, p. 317) toma *orthampelos* como una variedad diferenciada de vid y le asigna todo el texto que le sigue.

²⁵⁸ No está claro, pues mientras Homero (*Ilias* I, 598; *Odysea* V, 92-94), e Íbico (*PMG*, fr. 325) se refieren al néctar (νέκταρ) como la bebida de los dioses y a la ambrosía (ἄμβροσία) como su comida, Anaxándrides (*PCG* II, fr. 58), Alcmán (*PMG*, fr. 42), Safo (*SAF* 141) o Aristófanes (*Equites*, 1095) parecen opinar lo contrario. Cf. Ateneo, *Ds* II, 39A-B; Hesiquio, *Lexicon* α 3523.

²⁵⁹ Dioscórides (*MM* III, 114-115), Oribasio (*ColMed* XI, α, 36) y Plinio (*NH* XXVII, 28) mencionan una planta de nombre ἄμβροσία/*ambrosia* (“inmortal” o “que hace inmortal”) que tiene olor a vino (οἰνώδης) y a la que, dicen, unos llaman βότρυς/*botrys* (quizá *Chenopodium botrys* L. “biengranada”) y otros ἄρτεμισία/*artemisia* (quizá *Botrys artemisia* L. o *Ambrosia maritima* L. “ambrosia marítima”). Galeno (*SMTF* XI, 824), Virgilio (*Georgica* IV, 415; *Aeneis* I, 403), Plinio (*NH* XXV, 74; XXVII, 28) e Isidoro de Sevilla (*Etymologiae* XVII, 9, 80), que la identifica con el apio silvestre, mencionan también la planta *ambrosia*. Los corintios, dice Hesiquio (*Lexicon* α 3523), la llamaban lirio blanco (κρίνον). Y Dioscórides (*MM* IV, 88), Oribasio (*ColMed* XI, α, 11-12) o Plinio (*NH* XXV, 160) hablan, además, de una planta llamada αἰζῶον τὸ μέγα/*aeizoon to mega* (*Sempervivum tectorum* L. “siempreviva mayor” en castellano) que recibía varios nombres, al decir de estos autores, entre los que se encuentran precisamente ἄμβροσία/*ambrosia*, y también *Iovis barba* (“barba de Júpiter”) o στέργηθρον/*stergethron* (“filtro amoroso”).

mencionado por Galeno o Zopiro (en Celso) y el de una bebida “compuesta de agua pura, miel, aceite, todo tipo de frutas y alguna flor”, dice Pausanias el aticista²⁶⁰. En cuanto al nombre de *ambrosia* aplicado a una planta, J. André señala que puede tratarse de un viejo nombre prehelénico sin conexión alguna con la comida o bebida de los inmortales y que en el caso concreto de la vid podría derivar de Ambrosos, una población del sur de la Fócide, asentada en una zona de viñedos²⁶¹.

- *Amyschaia* (ἄμυσχάια). Vid trepadora. Véase § 2.3.2. *Anadendras*.
- *Anthedonias* (Ἀνθηδονιάς).

Aristóteles sitúa esta vid, como la *Althephas* (§ *supra*), también en Trezén de Argólide (Peloponeso) y la relaciona, en este caso, con el nombre Ἄνθος (“Anto”). Constituiría, por tanto, otro nombre de vid que derivaría de un antropónimo. El léxico Zonaras y la *Suda*, en cambio (en un pasaje que parecen haber tomado de Ateneo), hacen derivar su nombre del término Ἀνθηδών (“Antedón”) que bien podría corresponder al antropónimo Antedón (idéntico tal vez a Anto) ya que la citan al alimón con las vides *Althephas* e *Hypereias* (o *Hyperias*) a las que hacen derivar de sendos antropónimos. Pero Ἀνθηδών (Antedón) también podría corresponder a un topónimo, una ciudad de Beocia (Βοιωτία) fundada, según Pausanias, por Ἄνθας (“Antas” o “Anto” o “Antedón”)²⁶² y donde se elaboraría tal vez el vino *Anthedonias* (§ 4.1.2) del que habla la propia *Suda* en otra glosa y posiblemente con la uva de esta cepa²⁶³. En cualquier caso, no resulta fácil interpretar el nombre de esta vid que es muy posible que fuese una vid local y que se cultivaría, quizá, en Trezén y/o en la ciudad beocia de Antedón.

²⁶⁰ Galeno, *De antidotis* XIV, 149, 10; 159, 10-18; Zopiro (en Celso, *De medicina* V, 23, 2 y en Galeno, XIV, 150); Pausanias el aticista, *Synopsis* α 83.

²⁶¹ André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 148; Pausanias, *GD* X, 36, 1-4.

²⁶² Aristóteles, *Troezenium respublica*, fr. 596 Rose y Ateneo, *Ds* I, 31C; Zonaras α 126, 29; *Suda* α 1268. Existe, por otra parte, cierta confusión con el personaje Anto (o Antas o Antedón) y sus fundaciones. Según Pausanias (*GD*, II, 30, 8-9), sería el fundador de Antea ciudad que con el tiempo daría lugar, junto con Hiperea (Υπέρεια), fundada por su hermano Hiperes, a Trezén. Según Plutarco (*QRG* 295E-F), sería el que, junto con su hermano Hiperes, daría el nombre de Antedonia e Hiperea a la isla de Calauria (hoy Poros), perteneciente a Trezén. Y, según Heraclides del Ponto (*DSA* VII, fr. 157) y el propio Plutarco en otro pasaje (*De musica*, 1132A, 6) y Pausanias, también en otro pasaje (*Ibid.*, IX, 22, 5) sería el que dio el nombre a la ciudad beocia de Antedón, situada frente a las costas de Eubea y ampliamente citada en las fuentes griegas (Estrabón, *Gph*, IX, 2, 13; Pausanias, *GD* VI, 10, 1 y IX, 22, 5; Plutarco, *De musica*, 1132A, 6; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 96, 10; Ateneo, *Ds* VII, 296B).

²⁶³ *Suda* α 2506

- *Aphytaios* (Ἀφυταῖος).

La vid Ἀφυταῖος, de nombre relacionado con el topónimo Ἄφυτις o Ἀφύτη (“Afitis”) ciudad tracia de Palene (la más occidental de las penínsulas de Calcidia), debía de cultivarse en esa población. La menciona Teofrasto, y de pasada, al hablar de la poda. Dice de ella que para germinar necesitaba ser bien podada, pues si se la podaba poco se le iba la fuerza en crecer y no llegaba a fructificar²⁶⁴.

- *Argitis*.

Argitis (y *argitis minor* para Virgilio y Columela) es un nombre de vid que, como en algún otro caso, podría estar relacionado con el color, pues *argitis* es un término que podría derivar del adjetivo griego ἀργός que significa “blanco brillante”, como dice J. André, ya que Isidoro de Sevilla afirma que sus racimos eran blancos. Pero, como sugiere R. Billiard, también podría derivar de algún topónimo como Argos (en el Peloponeso) y quizá fuese entonces una vid local que se cultivase en esa zona. Como vid no aparece citada en las fuentes griegas, pero sí en las latinas que, además de hacer referencia al color blanco de sus racimos, resaltan, casi al unísono, que era una cepa muy fecunda y productiva. Isidoro afirma que *argitis* es una vid de origen griego, que es una variedad blanca y fértil, de mucha madera y hoja ancha, y que, si no se recoge su fruto pronto, cae a tierra o se pudre por la humedad. Virgilio, que la llama *argitis minor*, cree que ninguna otra cepa podría competir con ella ni en cantidad de vino producido ni en el número de años que este pueda durar. Plinio, en cambio, aun dando la razón a Virgilio en cuanto a su productividad, opina que su uva no es buena para la mesa y produce un vino que no dura un año. Además cree que la vid que Virgilio llama *argitis* no es más que la *arceraca* romana que se caracteriza porque fertiliza el suelo por sí misma y soporta bien la lluvia y la vejez. Y Columela, aparte de señalar su gran fecundidad, añade que era a los terrenos mediocres a los que mejor se adaptaba, pues en los muy fértiles su vigor hacía que creciera en exceso y en los pobres y secos que se quedase raquítica y apenas sin fructificar. Pero en cualquier caso creía que le iba mejor apoyarse en un soporte tipo rodrigón (*vitis pedata* o *iugata*) que en un árbol (*vitis arbustiva*) aunque también en las partes más altas podía ser fértil pues no dejaba de producir sarmientos muy largos y racimos en abundancia. Creía también Columela

²⁶⁴ Teofrasto, *CP* III, 15, 5; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 151, 1-5; Pausanias, *GD* III, 18, 3.

que, en su tiempo, la *argitis minor* griega era confundida por muchos (como era el caso de Plinio) con la romana *arcelaca maior*, cuando en realidad eran dos variedades distintas. A este respecto, J. André opina que, si como dice Plinio, *argitis* y *arceraca* (o *arcelaca*) no son más que nombres sinónimos de la misma vid, tal vez el nombre *arcelaca* sea también griego y derive entonces de un topónimo de la isla de Creta, Ἀρχελάκκα, documentado en la epigrafía²⁶⁵.

- *Aspendios*.

Plinio incluye esta vid en el apartado que dedica a los vinos “prodigiosos” que se producían en Grecia. No ofrece características técnicas de ella, pero sí otras un tanto curiosas. A la vid, dice, no la tocaban ni siquiera los pájaros porque nunca se posaban en ella (por lo que su fruto no correría peligro) y su vino estaba prohibido en los altares y no podía ofrecerse a la divinidad. Debido a estas circunstancias, puede que su nombre derivase entonces del término α-σπένδω (“no hacer libación a la divinidad”). Pero también sería posible que estuviese relacionado con el topónimo Áspendos (Ἄσπενδος), una ciudad de Panfilia en el Asia Menor, de donde puede que fuese oriunda y donde es posible que se cultivase²⁶⁶.

- *Ataison* (ἄταισόν).

Ataison es un término que utiliza Hesiquio para definir una clase de vid trepadora (una *anadendras*) aunque, según A. Carnoy, tendría un origen frigio-pelásgico²⁶⁷.

- *Balanites*.

Isidoro de Sevilla menciona esta vid como productora de uva para vinificar y cree que la cepa toma el nombre del tamaño de la uva similar al de una bellota, fruto, dice, al que los griegos llamaron βάλανος/*balanos*. J. André sostiene, en cambio, que el nombre de esta vid se debe más que al tamaño a la forma de la uva, parecida en todo caso a la de la bellota. Se apoya para ello en el uso que hace Plinio del término *balanites/-ita* para describir una variedad de castaña y una piedra preciosa²⁶⁸.

- *Beca* (βῆκα). Vid trepadora. Véase § 2.3.2. *Anadendras*.

²⁶⁵ Virgilio, *Georgica* II, 99-100; Plinio, *NH* XIV, 35; Columela, *RRa* III, 2, 21-22 y 27; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 23; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, pp. 140 y 148; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 313.

²⁶⁶ Plinio, *NH* XIV, 117; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 233.

²⁶⁷ Hesiquio, *Lexicon* α 7995; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 43.

²⁶⁸ Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 21; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 142; Plinio, *NH*, XV, 93; XXXVII, 149.

- *Bibline / Biblia/Byblia / Biblinos* (Βιβλίνη / Βιβλία/Βυβλία / Βίβλινος).

Es una vid con una larga historia y, por lo tanto, con diversas variantes respecto a su nombre y a su origen. Con su uva se elaboraba con toda probabilidad uno de los vinos más antiguos de Grecia de los que tenemos conocimiento: el *Biblinos* (§ 4.2.1). Y en las fuentes antiguas aparece sobre todo con tres nombres (*Biblia*, *Bibline* y *Biblinos*). Hesiquio la sitúa en Tracia (γένος ἀμπέλου ἐν Θράκη), de donde algunos autores creen que era originaria y que recibiría su nombre de algún topónimo de esta zona. Cuenta Herodiano que en Tracia hay una región llamada *Bibline* donde se produce el vino *Biblinos* obtenido de la uva *Bibline* (o *Biblia*). En el mismo sentido, el historiador Arménidas dice que *Biblia*, uno de los nombres que recibe esta vid, era una región de Tracia y de esta región dice Eustacio que deriva el nombre del vino *Biblinos* que menciona Hesiodo (y seguramente el de la vid). Y Epicarmo relaciona el nombre de este vino con el de unos montes *Biblinos* que Elio Herodiano, Hesiquio o el *EM* sitúan también en Tracia y con los que pudiera relacionarse asimismo el de la vid²⁶⁹. Aristóteles, por su parte, en un fragmento recogido por Herodiano (y por el *EM*), dice que la vid *Bibline* procede de Tracia y que debido a su buena aclimatación en la Hélade fue introducida en Siracusa por Polis, tirano de esta ciudad, y que por eso algunos la llaman *πόλλιος/pollios*, nombre derivado del del tirano. El historiador Hipis de Regio, en cambio, afirma que en Sicilia “se llamaba *Biblia* a la vid denominada *εἰλεός/eileos* que Polis de Argos, el que reinó sobre los siracusanos, fue el primero en llevar a Siracusa desde Italia”²⁷⁰. En Sicilia podríamos tener, por lo tanto, tres (o cuatro) sinónimos para una misma vid (*pollios*, *eileos* y *Bibline/Biblia*), sin que esté muy claro cómo llegó allí, si desde Tracia o desde Italia, ni sepamos siquiera de qué color era su uva²⁷¹. Y, además, Semo de Delos afirma algo un poco distinto en cuanto a su origen y parentesco. En la isla de Naxos, dice, existe un río llamado *Bibline* del

²⁶⁹ Hesiquio, *Lexicon* β 609; Herodiano, *De orthographia* III, 482, 4-10; *De prosodia catholica* III, 182, 14; 333, 27-28; *EM* 197, 36; Arménidas, *FGrH* 378, fr. 3; Epicarmo, *PCG* I, fr. 170 (ambos en Ateneo, *Ds* I, 31A); Eustacio, *CHI* III, 285, 26; Hesíodo, *OD*, 589. Los escoliastas de Hesíodo (*SCHHG* v. 586 bis; 587, 11-13; *SCHHP* v. 589a) sitúan en Tracia, además de la vid *Biblia*, un río o una ciudad de nombre Biblos. (§ 4.2.1. *Biblinos*). Cf., asimismo, Esteban de Bizancio, *Ethnica* 168, 10; Zonaras, *Lexicon* β, 387, 22.

²⁷⁰ Aristóteles, fr. 585 Rose y Herodiano, *De orthographia* III, 482, 4-10; Hipis de Regio, *FGrH* 554, fr. 4 y Ateneo, *Ds* I, 31B. El nombre de *εἰλεός* está relacionado con el verbo *εἰλέω* = retorcer o enredarse, con el que comparte raíz (Beekes, R., *Etymological Dictionary of Greek*, Leiden, 2010, I, 383), por lo que es posible que se tratase de una vid trepadora.

²⁷¹ Hesiquio (*Lexicon* π 2804) dice que el vino *pollios* (§ 4.2.1) de Sicilia era blanco por lo que, si los tres nombres designan la misma vid y con ella se hacía ese vino, sus uvas serían probablemente blancas.

que toma el nombre el vino *Biblinos* hecho en la isla con uvas de una vid que, por el mismo motivo, se llama como el vino. Pero Pólux transcribe el nombre de esta vid como Βυβλία/*Byblia* y Arquéstrato cita el vino “Βύβλιος/*Byblinos* de la sagrada Fenicia” lo que podría llevar a relacionar esta vid (y vino) con la ciudad fenicia de *Byblos* (Biblos) y situar allí el origen de ambos, como dice F. Salviat, algo, por otra parte, nada raro dado el intenso comercio que los fenicios mantuvieron con los griegos durante el siglo VIII a. C.²⁷². Tal vez, pues, sea bastante plausible que los fenicios trajeran con ellos esta cepa desde Fenicia (quizá a Naxos) y que desde aquí se extendiera con posterioridad por amplias zonas del territorio griego y Sicilia, sin que su nombre tenga posiblemente nada que ver con topónimo griego alguno.

- *Bolene* (βωληνή).

Una vid, según los *Geoponica*, que se cultivaba en Bitinia (Asia Menor, al sur del mar Negro) y producía unos racimos muy grandes (“casi de un codo”) de uvas blancas, gruesas, redondas y transparentes. Maduraba su fruto en fecha muy temprana y en poco tiempo. Y era tan fértil y productiva que convenía podarla mucho y corto para que no se agotara pronto. Pero, aun así, desarrollaba gran altura agarrada a los árboles por lo que, quizá, perteneciese al grupo de vides trepadoras (§ 2.3.2. *Anadendras*) y no se veía perjudicada por el entorno, sino que resistía bien los distintos climas. Su nombre es un tanto extraño y de difícil etimología. A. Carnoy sugiere que, por la terminación, puede tener procedencia tracia o anatolia, aunque por el significado de la raíz (hinchar o inflar) podría estar relacionado con las características de las uvas que recoge *Geoponica*. Con su uva, en todo caso, se elaboraba, al parecer, un vino bastante bueno (desconocemos su nombre) aunque no debía de resultar muy estable debido a la naturaleza misma de la vid, según se dice en ese texto²⁷³.

- *Boumastos/boumasthos* (βούμαστος/βούμασθος) y *bumastus/bumamma*.

Su nombre griego significa literalmente “teta de vaca” (βοῦς, “vaca” y μαστός, “teta”) y en fuentes griegas aparece mencionada en dos papiros de los siglos III-II a. C.

²⁷² Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 13b y Esteban de Bizancio, *Ethnica* 168, 10; Herodiano, *De orthographia* III, 482, 3-10; Pólux, *On* VI, 82; Arquéstrato de Gela, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29B; *EM*, 197, 36-42; 216, 43-44; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 459; Hidalgo de la Vega-Roldán Hervás, *Historia de la Grecia antigua*, p. 85.

La lectura Βύβλιος/*Byblinos* (para el vino) también aparece en algunos códices de la obra de Hesíodo (*OD* v. 589) y de Eurípides (*Ion* v. 195). Véase § 4.2.1. *Biblinos* y nota 776.

²⁷³ *Geoponica* V, 17, 5-8; Carnoy, A. J., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 51.

como βούμαστος²⁷⁴, y está documentada asimismo en autores latinos que la denominan *bumastus* y también *bumamma* que es el término latino que traduce a *boumastos*. Varrón es el creador del término latino *bumamma* y Macrobio, más tarde, recupera tanto este término latino como el griego βούμασθος (*bumamma uva aut, ut Graeci dicunt, βούμασθος*)²⁷⁵. Es posible que el nombre de esta vid haga referencia al tamaño de las uvas, como sugiere A. Carnoy, pues el prefijo *bou-*, dice, suele tener un valor aumentativo y se emplea en la formación de nombres de plantas (βουμέλιος/*boumelios*, “fresno elevado”, βουνιάς/*bounias*, “nabo gigante”) y de otros como βουλμία/*boulimia*, (“hambre canina”), por ejemplo²⁷⁶. Plinio la sitúa junto a la *Aegia*, la *Rodia* y otras variedades, entre las vides productoras de uva de mesa (*escariae*) que suelen cultivarse en pérgolas (§ 2.2.5.1) y madurar pronto (*praecoques*). Sus racimos, agrega, pueden ser blancos o negros y sus uvas se hinchan al modo de las mamas (de las vacas). Virgilio la llama cepa de “abultados racimos” y Columela, como Plinio, la incluye entre las variedades de uva de mesa y la recomienda por su sabor²⁷⁷.

- *Buconiates*.

Como nombre de vid no aparece en fuentes griegas y según Plinio, que la sitúa en las colinas de Turios en el sur de Italia, debía de ser una vid de maduración tardía. Su nombre es un compuesto del prefijo *bou-* que aparece también en el nombre de otra vid (*boumastos*, § *supra*), y de un segundo término difícil de identificar y que J. André sugiere que podría ser κῶνος (“piña de pino”) del que derivaría, dice, el nombre del vino κωνίας/*conias* (§ 5.3.1), vino aromatizado con piña de pino, en su opinión²⁷⁸.

- *Canthareos* (Κανθάρεως).

Vid citada por Teofrasto y Hesiquio entre los autores griegos. Plinio menciona, no la vid, sino el vino *cantharites* que con toda probabilidad se obtendría de ella. Teofrasto, que no dice dónde se cultivaba, señala, de forma tangencial, que si no era podada de una forma apropiada no era capaz de conseguir que su fruto madurase y que por eso los viticultores cortaban los racimos de los extremos, porque si no se pudrían y

²⁷⁴ PCair. Zen., 59033, 15; PSI IV, 429, 22.

²⁷⁵ Varrón, *RRe* II, 5, 4-5; Macrobio, *St* III, 20, 7.

²⁷⁶ Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 55.

²⁷⁷ Plinio, *NH* XIV, 15 y 42; Virgilio, *Georgica* II, 102; *Culex*, 407; Columela, *RRa* III, 2, 1; XII, 44, 1-5; Servio, *BGC*, *Georgica* II, v. 102. Como uva aparece en el *Edictum de pretiis* de Diocleciano (6, 80).

²⁷⁸ Plinio, *NH* XIV, 39; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 149.

destruían. Y Hesiquio tan solo la nombra como variedad de vid (ἀμπέλου εἶδος)²⁷⁹. En cuanto al nombre, podría estar relacionado con un topónimo de la isla de Samos (Κανθάριος ἄκρα), un promontorio que recibiría también el nombre de Ἄμπελος y de donde, quizá, fuera oriunda la cepa o donde, tal vez, se cultivara²⁸⁰.

- *Capneos / capneios / capnia / capnios* (κάπνεος / κάπνειος / καπνία / κάπνιος).

El nombre de esta vid, en cualquiera de sus variantes gráficas debidas quizá a su evolución a lo largo del tiempo o a los lugares donde se cultivara, derivaría de καπνός (humo) y podríamos traducirlo por “ahumado/a” o “de color humo”. Diogeniano, Hesiquio y la *Suda* definen esta vid como “la negra” (ἡ μέλαινα) que de alguna manera enlaza con el significado de καπνός (“negra como el humo o como el hollín”) y que podría interpretarse como que tenía las hojas muy oscuras o bien que producía sus racimos de un color muy oscuro o prácticamente negro. Y Plinio dice que era una vid tardía que se cultivaba en las colinas de Turios en la Magna Grecia²⁸¹. Pero, sin duda, la característica más reseñable de esta vid, según las fuentes griegas antiguas, sería la de presentar racimos de uva de color variable. Así, Teofrasto, por ejemplo, dice en *HP* que “la vid llamada *capneios* origina de un racimo negro uno blanco y de uno blanco uno negro” y más tarde en *CP* dice que “la vid llamada *capneos*, a veces, algunos de sus racimos son blancos y otros son negros, pero otras veces todos sus racimos son de un mismo color, bien blancos, bien negros”. La causa de este fenómeno, continúa, es

²⁷⁹ Teofrasto, *CP* II, 15, 5 (§ 2.2.6. pág. 91 y nota 205); Hesiquio, *Lexicon* κ, 656.

²⁸⁰ M. J. García Soler (“Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, pp. 422-23) recoge la opinión de G. Redard que apunta esa etimología (que bien pudiera ser) y esa duplicidad de nombres, aunque Estrabón (*Gph* XIV, 1, 15) menciona el promontorio Ἄμπελος “del que recibe el nombre todo el monte que hace de la isla de Samos entera un terreno montañoso” y solo más adelante (XIV, 1, 19) se refiere al Κανθάριος (posiblemente próximo al primero, como indica la traductora española, p. 475). Pero, como sugiere luego M. J. García Soler, no puede excluirse tampoco la posible relación de κανθάρεως con κάνθαρος (“escarabajo”) y con κανθαρίς (“cantárida”), un coleóptero enemigo de la vid y de otras plantas (como las del género fumaria) que recibían el nombre *cantharis* (debido al ataque del insecto) y también el de *capnos* por el color de sus hojas (Carnoy, A., *Dict. étymologique de noms grecs de plantes*, p. 63; Pseudo Dioscórides IV, 109). Quizá entonces fuese una cepa apetecida por esos insectos o sus hojas o fruto fuesen de color humo.

²⁸¹ Diogeniano, *Paroemiae* 2, 99; Hesiquio, *Lexicon* κ, 716; *Suda* κ, 344; Plinio, *NH* XIV, 39.

Καπνός/*capnos*, por otra parte, es un término que se aplica también a determinadas plantas (del género fumaria) por el color ahumado de sus hojas (cf. Dioscórides, *MM* IV, 109; Plinio, *NH* XXV, 156; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 64). Y el término καπνίας/*capnias* lo aplican los médicos Dioscórides (*MM* V, 142) y Oribasio (*ColMed* XIII, λ, 20) a una especie de jaspe al que definen como κεκαπνισμένος (“ahumado” o “de color de humo”) y al que Plinio (*NH* XXXVII, 118) define como *velut fumo infecta*. Pero otro médico (Aecio, *LibMed* XXXVI, 2) aplica καπνίας también a un jaspe de color verde. Y Καπνίας era el apodo de un poeta cómico (Ecfantides) porque, según Hesiquio y la *Suda* (citados más arriba) y Focio (*Lexicon* κ 130, 25), no había escrito nada reseñable (διὰ τὸ μηδὲν λαμπρὸν γράφειν), debiendo entenderse καπνίας, en este caso, como “inconsistente, algo que es como el humo”.

que el color de los racimos no es ni negro ni blanco, sino “ahumado” (οὔτε μέλαν οὔτε λευκόν, ἀλλὰ καπνῶδες) y ese es el motivo del nombre de la vid. Cualquier ligera variación que se produzca en este “color humo” (debida a la alimentación de la planta o a su propia condición) hace que unos racimos (o todos) se inclinen más hacia el blanco o más hacia el negro y esa es la razón por la que esta cepa puede presentar racimos de ambos colores. Y añade que por eso los adivinos no acostumbran a interpretar el fenómeno como un prodigio pues “lo acostumbrado” no constituye un portento²⁸². Y Aristóteles viene a decir algo similar: “Hay cierta vid que algunos llaman *capneos* y que si produce uvas negras no la consideran una monstruosidad, porque muchas veces acostumbra a hacerlo. La razón es que, por naturaleza, está entre la vid blanca y la negra, de modo que la alteración no es *contra natura*, no es un cambio a otra naturaleza”²⁸³. J. André interpreta el fenómeno como “un caso de mutación gemaria (en las yemas) resultante de variaciones genéticas accidentales, bien conocidas en ciertas cepas que producen uvas de distintos colores o de granos entremezclados, fenómeno que se ha constatado en Francia en la *Pinot gris* que también recibe el nombre de *enfumé*”²⁸⁴.

- *Carice* (Καρκή).

Su nombre aparece en Hesiquio y es propiamente el gentilicio (femenino) de Caria (Καρία), una región de la zona occidental del Asia Menor donde quizá su cultivo tendría cierta importancia. Pero Hesiquio define Καρκή en primer lugar como

²⁸² Teofrasto, *HP* II, 3, 2; *CP* V, 3, 1-2. Teofrasto incluye este tipo de cambios entre los que él considera espontáneos y “normales” o naturales dentro de las plantas porque se producen en el fruto y no en la naturaleza misma de la planta que permanece inalterada a pesar del cambio en el fruto. Un cambio “extraordinario” sería, por ejemplo, que una planta cultivada pasase a ser silvestre o viceversa (§ 2.2.2, nota 109) o que produjese frutos inapropiados a su naturaleza. En este caso las transformaciones afectarían al género o naturaleza misma de la planta (es decir a su γένος) y entonces sí que se considerarían prodigiosas y contra la naturaleza y los adivinos las considerarían un portento (*HP*, II, 3, 1-3 y *CP* V, 1, 1). Cf. Plinio, *NH* XVII, 241-243.

²⁸³ Aristóteles, *De generatione animalium*, 770b, 20.

²⁸⁴ André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 140. No obstante, el propio Teofrasto, al margen de las explicaciones que da sobre la vid *capneos*, habla de técnicas similares al injerto (atar estrechamente las puntas de varios esquejes de distintas variedades de vid y plantarlos así) para conseguir que una misma cepa produzca a la vez racimos blancos y negros o que en un mismo racimo haya uvas blancas y negras (*CP* V, 5, 1), técnicas que describen también otros autores posteriores como Columela (*De Arboribus* 9, 1-2), Plinio (*NH*, XVII, 161), Paladio (*OA* III, 33) o los *Geoponica* (IV, 14). El fenómeno de cepas con racimos blancos y negros y de racimos con granos de los dos colores tiene, según los traductores españoles de *Geoponica* (IV, notas 25 y 44, pp. 209 y 211), una explicación científica basada en la constitución genética de determinados pigmentos, aunque no parece probable, añaden, que con la técnica descrita se obtuvieran entonces racimos con uvas de distinto color (que, de existir, debieron de ser, por otra parte, una atracción para todo el que los viera entonces), pero sí cepas con racimos blancos y negros.

ἀσύνθετος (“desordenado”) y el adjetivo καρκικός/*caricos* tiene, además, el sentido de “de poco valor” o de algo insignificante, por lo que quizá fuese una vid que creciese de forma desordenada y cuyas uvas y/o vino se consideraran de muy poco valor²⁸⁵.

- *Cenea* (κενεά).

El adjetivo griego κενός/κενός significa “vacío, carente de” por lo que es posible que esta cepa recibiese ese nombre por su poca fertilidad. Hesiquio la define como una vid chipriota perteneciente al grupo de las vides trepadoras o *anadendrades*²⁸⁶.

- *Ceraunia*.

Isidoro relaciona el nombre de esta vid con κεραυνός (rayo) porque sus uvas “enrojecen como el fuego”, dice. Pero probablemente su nombre derive más bien de un topónimo, los montes Ceraunios (*Ceraunii montes*) del Epiro donde tal vez tendría su origen y se cultivaría y desde donde quizá se extendería al resto del territorio griego. Con estos montes cree J. André (y también R. Billiard) que podría relacionarse su nombre. O con los *Ceraunii*, un pueblo de Dalmacia que cita Plinio. Pero no con el rayo, como dice Isidoro, aunque Plinio mencione una piedra *ceraunia* que solo se encontraba en los lugares donde caían rayos en las tormentas. Por otra parte el término κεραυνία aparece también en el Pseudo Dioscórides como sinónimo de una planta de la familia de las crasuláceas llamada αείζων τὸ μικρόν/*aeizoon to micron* que en castellano suele traducirse por “siempreviva menor” y que debía de pasar por proteger de los rayos, aunque esta propiedad suele atribuirse más bien a una planta próxima, αείζων τὸ μέγα/*aeizoon to mega*, llamada también por esa propiedad *Iovis barba* (“barba de Júpiter”) y “siempreviva mayor” en castellano. En cualquier caso, Columela considera que esta vid era productora de una uva de mesa muy buena para vender como fruta fresca y tal vez el color de sus uvas fuese rojo vivo²⁸⁷.

- *Cercyraia* (Κερκυραία).

Una vid cuyo nombre lo recibe de un topónimo: la isla de Cércira o Córira (hoy Corfú) en el mar Jónico frente a las costas del Epiro. En *Geoponica* aparece, junto con

²⁸⁵ Hesiquio, *Lexicon* κ 817.

²⁸⁶ Hesiquio, *Lexicon* κ 2206.

²⁸⁷ Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15 y 18; Pseudo Dioscórides, *MM* IV, 89; Plinio, *NH* III, 143; XXXVII, 135 y 176; Columela, *RRa* III, 2, 1. André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 129; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 310. En el caso de la *aeizoon to micron* (“siempreviva menor”) debe de tratarse de la *Sedum amplexicaule* Sprengel. Y sobre la “siempreviva mayor”, véase § *supra* *Ambrosia*, nota 259.

las vides *psithia* y *chloris* (§ *infra*), como una vid de uva blanca apta, sin embargo, para ser cultivada en terrenos pobres y ligeros por ser una cepa resistente y grasa. Pero posiblemente en la isla habría otras variedades con sus propios nombres y tal vez *Cercyraia* fuese el nombre con el que se la conocía fuera de la isla (“la vid de Cércira”). Y, quizá, su uva fuese dulce y parecida a la de la *psithia*, cepa junto a la que aparece citada. Esa es, al menos, la opinión de F. Salviat²⁸⁸. Quizá perteneciesen a esta variedad las cepas “siempre llenas de racimos, unos verdes y otros ya maduros”, que, según el relato homérico, poblaban el palacio de Alcínoo, rey de los feacios²⁸⁹.

- Cilicia (Κιλικία).

Como vid aparece citada en el papiro de Zenón y su nombre estaría relacionado con el nombre de esta región del Asia Menor, donde es probable que se cultivara. Cilicia (Κιλικία) debía de ser una zona fértil en viñedos y con fama de producir buenas pasas, al decir de Galeno. Y es posible que se cultivaran, además, otras variedades, aunque tal vez menos conocidas, al menos fuera de la zona²⁹⁰.

- *Clammis* (κλαμμίζ).

Clammis, según A. Carnoy, sería una voz anatolia o tracia, lugares donde tal vez se cultivase esta vid que Hesiquio describe tan solo como trepadora (*anadendras*)²⁹¹.

- *Coa* (κῶα).

Plinio menciona este término como nombre de uva y lo hace de pasada al comentar diversas formas de pasificar y conservar uvas. El nombre es, sin duda, un derivado del topónimo Cos (Κῶς), una isla del Dodecaneso en el Egeo meridional, donde se cultivaría esta cepa de uva tan dulce que “antecede en dulzura a todas las demás”, al decir de Plinio²⁹², por lo que es probable que se obtuviera de ella el vino más famoso de la isla, el blanco y dulce (§ 4.1.2 Cos).

- *Coroneos* (κορώνεως).

Coroneos sería otro nombre de vid relacionado con el de un animal. En este caso con la corneja (κορώνη). Quizá por este detalle podría pensarse que se trataba de una

²⁸⁸ *Geoponica* V, 2, 4; Salviat, F., “les cepages de la vigne en Grèce antique”, p. 460; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 310.

²⁸⁹ Homero, *Odyssea* VII, 122-126. Ya desde muy antiguo se identificaba Cércira con el país de los feacios. Cf. Tucídides, *Historiae* I, 25; Helánico de Lesbos, *FGrH* 4, fr. 77; Diodoro Sículo, *BH* IV, 72, 3.

²⁹⁰ *PCair. Zen.*, 59033, 13; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 582-583.

²⁹¹ Hesiquio, *Lexicon* κ 2860; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 84.

²⁹² Plinio, *NH* XV, 66.

cepa de uva negra como la corneja. Aparece mencionada en Pólux y en Hesiquio que define el término *coroneos* como “una variedad de vid o de higuera”. También Aristófanes aplica el término κορώνεως a las higueras, por lo que, tal vez, se utilizase para designar vides e higueras que produjesen frutos de color negro²⁹³.

- *Cressa/Cretica* (Κρησσα/Κρητική).

Con ambas grafías aparece esta vid en la lista de Pólux (que solo nos ha transmitido el nombre) quizá porque recibiera los dos nombres de forma indistinta (derivados ambos del de la isla). Tal vez fuese la variedad más conocida de la isla, o al menos fuera de ella, y quizá fuese la que se utilizara para obtener pasas y el famoso “vino dulce de Creta” que Plinio sitúa en primer lugar entre los de su clase. En la actualidad, dice M. Lambert-Gócs, en Sitia, en el noreste de la isla de Creta, se cultiva una variedad de vid llamada *liátiko* (λιάτικο) que aparentemente es de las de más considerable antigüedad en Grecia y quizá sea una descendiente de las antiguas variedades que se cultivaban en la isla y que producían uvas pasas (y vino dulce generoso), aunque hoy la *liátiko* produce vinos tintos tanto secos como dulces²⁹⁴.

- *Cydonita*.

Otra vid cuyo nombre podría estar relacionado también con la isla de Creta, y en concreto con la ciudad de *Cydonia* (Κυδωνία) situada en el noroeste de la isla (La Canea en la actualidad), en cuyo alfoz pudo haberse cultivado. No obstante, J. André cree que el nombre de esta vid estaría más bien relacionado con el sabor o el gusto de sus uvas (a membrillo) o tal vez con su color. Columela e Isidoro de Sevilla la incluyen entre las productoras de uva de mesa (*ad escam*) y señala el primero que sus uvas eran recomendables por su bella apariencia y agradable sabor. Y, de cultivarse en Creta, posiblemente se obtendrían también de ella uvas pasas²⁹⁵.

- *Cypria* (Κύπρια).

Vid cuyo nombre está relacionado sin duda con la isla de Chipre (Κύπρος) al sur de la península de Anatolia y ya próxima a las costas de Siria. Es mencionada por Plinio que lo hace de forma tangencial al referirse a la envergadura que podían adquirir

²⁹³ Aristófanes, *Pax*, v. 628-629: “cortaron la higuera (κορώνεων) que yo había plantado y cultivado”; Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* κ 3738.

²⁹⁴ Pólux, *On* VI, 82; Plinio, *NH* XIV 81; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 67-70.

²⁹⁵ Columela, *RRa* III, 2, 2; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 144.

las vides y sin aludir para nada a ella como productora de uva o de vino. Al parecer, y según cuenta él mismo, las vides que se cultivaban en la isla de Chipre alcanzaban un tamaño tan considerable que “las escaleras que daban acceso al techo del templo de Ártemis en Éfeso (*Artemision*) estaban hechas del tronco de una sola vid chipriota (*una vitis Cypria*)”²⁹⁶.

- *Chloris* (χλωρίς).

Χλωρίς, o Clorís en castellano, es el nombre de varios personajes míticos. El de una ninfa, el de una piéride y el de la esposa de Neleo. Pero el nombre de esta vid tal vez esté más relacionado con la raíz χλωρ-, que aparece en muchas palabras griegas dándolas el sentido de color verde pálido o amarillento, que con el antropónimo Χλωρίς, o Clorís. Es posible que recibiese ese nombre debido al color verdoso claro de sus hojas y/o racimos y, en la zona donde se cultivase, se diferenciaría del resto de variedades precisamente por este color. En *Geoponica*, donde aparece citada junto con las vides *psithia* y *Cercyraia*, se la considera, como a las otras dos, una vid de uva blanca apta, a pesar de ello, para ser cultivada en terrenos pobres y ligeros porque era, como las otras, una cepa resistente y grasa. Y, quizá, su uva fuese también dulce y parecida a la de la *psihia*²⁹⁷.

- *Dactylis*.

Como nombre de vid lo menciona solo Plinio y en plural. Las *dactylides* (de *dactylis*, -idis, derivado del griego δακτύλις, -ιδος) serían, según él, unas vides débiles que necesitaban para su desarrollo un soporte o rodrigón y sus uvas, alargadas, tendrían la delgadez (o el grosor) de un dedo, de donde es probable que derivase su nombre, como dice J. André²⁹⁸.

- *Dactylus* y *phoinicobalanos/a* (φοινικοβάλανος/α).

Dactylus en latín (δάκτυλος en griego) es propiamente el dátil de palmera, pero δάκτυλος en griego es un vocablo que se utiliza tanto para “dedo” como para “dátil” de palmera. A. Carnoy sugiere que δάκτυλος puede ser un término de raíz semítica, pero helenizado debido al uso popular, y como nombre de vid no se encuentra en fuentes griegas. Plinio, que utiliza este término también para una planta gramínea, dice

²⁹⁶ Plinio, *NH* XIV, 9.

²⁹⁷ *Geoponica* V, 2, 4; Billiard, R., *La vigne dans l' Antiquité*, p. 317.

²⁹⁸ Plinio, *NH* XIV, 40; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 136.

que la vid *dactylus* era de granos larguísimos (sin especificar más), aunque en otro pasaje de su obra, donde distingue varias clases de dátiles de palmera, habla de unos dátiles a los que él llama *dactylis* (dativo plural) y de los que dice que “son bastante secos y a veces están curvados en forma muy alargada y delgada”. Basándose en estas descripciones y en que Plinio no hace referencia alguna a la debilidad o fortaleza de la planta como en el caso de la *dactylis*, J. André cree que el nombre de esta vid podría deberse a su parecido con el dátil de palmera y que no tiene nada que ver con la vid *dactylis* debiendo ser consideradas dos variedades distintas. Columela, que también menciona esta vid (pero no la *dactylis*), la incluye entre las productoras de uva de mesa que convenía sembrar cerca de las ciudades para vender su uva como fruta fresca. E Isidoro (que tampoco menciona la vid *dactylis*) la incluye también entre las uvas de mesa y dice que se llamaba así por la longitud de sus granos. Y R. Billiard cree ver esta uva en la actual cepa *digitella* que se cultiva en Nápoles²⁹⁹.

Con esta vid *dactylus* es posible que estuviese relacionada (o tal vez fuese la misma) la vid que Pólux denomina φοινικοβάλανος/*phoinicobalanos* y Hesiquio φοινικοβάλανα/*phoinicobalana*, términos que literalmente significan dátil de palmera, aunque ninguno de los dos autores facilita más datos³⁰⁰.

- *Dracontion* (δρακόντιον).

Dracontion es el nombre griego de una planta a la que Plinio llama *dracunculus* (“serpentaria” o “dragontea” en castellano) y que, según Dioscórides, tiene un tallo de color verdoso y manchas purpúreas, hojas parecidas a la hiedra con manchas blancas y fruto arracimado en la cumbre del tallo. El nombre está relacionado, en todo caso, con el término griego δράκων (“dragón”, “serpiente”), quizá por el parecido con la piel de una culebra, y viene a significar algo así como “dragoncito” o “serpiente pequeña”³⁰¹. Como nombre de vid aparece sólo en Columela que dice de ella que era de reciente introducción en Italia (y poco conocida) y que “de acuerdo con la costumbre griega la llaman así”. Quizá por el parecido que podían presentar sus hojas y/o fruto con la

²⁹⁹ Plinio, *NH* XIV, 15; XIII, 46; XXIV, 182; Columela, *RRa* III, 2, 1; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15 y 17; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 105; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 142; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 310.

³⁰⁰ Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* φ 703.

³⁰¹ La dragontea (*Dracunculus vulgaris* Schott o *Arum dracunculus* L.) es una planta herbácea de la familia de las aráceas, muy citada por los médicos antiguos. Cf. Dioscórides, *MM* II, 166; Teofrasto, *HP* VII, 12, 2; IX, 20, 3; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 651; *SMTF* XI, 864-865; Plinio, *NH* XXIV, 142-150.

planta del mismo nombre o por la forma de la uva, alargada y curvada, como sugiere J. André que se fija para ello en otros frutos también con la raíz δράκων. Columela añade que era una vid cuya uva maduraba de forma muy rápida y que por su fecundidad podía ser comparada con otras vides italianas como la *arcelaca* o la *balisca* y por la calidad de su vino con la *aminea*³⁰².

- *Drosallis* (δρόσαλλις).

Un nombre de vid que parece estar relacionado con δρόσος (“rocío”), como dice A. Carnoy, aunque, según él, *drosallis* sería un término bitinio o frigio que más bien derivaría de *dhreus* (“colgar o caer hacia el suelo”). Florentino (en *Geoponica*) dice que era una cepa similar a la *aminea* italiana que se cultivaba en Bitinia, que era muy productiva y que, como aquella, producía racimos pequeños y granos compactos y apretados. Y que de su uva se obtenía un vino, del que no facilita el nombre, igual de dulce que el obtenido de la *aminea* cultivada en Bitinia³⁰³.

- *Edane* (ἐδάνη) y *hedanos* (ἐδανός).

El adjetivo griego ἐδανός significa propiamente “comestible” pero también “grato”, “agradable”, por lo que es posible que se trate de una vid (citada por Hesiquio como *edane* y por Nicandro de Colofón como *hedanos*), que produjese una uva de mesa agradable de comer y/o un vino aceptable y quizá dulce. De hecho un escolio al *Alexipharmaca* de Nicandro la define como γλυκεία οἶνη (“vid dulce”) y al adjetivo ἐδανός le asigna también el sentido de εὐώδης (“de buen aroma”). M. Lambert-Gócs cree que quizá sea la antecesora de la actual vid *aïdani aspro*, de uva blanca, cultivada en la isla de Santorini y con la que se elaboran vinos blancos, por lo general en combinación con la variedad *athiri* también blanca y cultivada en la isla³⁰⁴.

³⁰² Columela, *RRa* III, 2, 28. J. André (“Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 143) cita, por ejemplo, δρακόντιον, una especie de higo (Ateneo, *Ds* III, 78A) o δρακοντίας “cohombro amargo” en Ateneo (*Ds* III, 74B) y una especie de trigo en Plinio (*NH* XVIII, 64) o Teofrasto (*CP* III, 21, 2).

La vid *aminea* o *aminnea* (ἀμινναία o ἀμινναία o ἀμίννιος), por otra parte y de acuerdo con Aristóteles (fr. 495 Rose y Filargirio, *Commentaria in Georgica* II, v. 97), procedería de Tesalia de donde provendrían “los amineos”, un pueblo que se asentó en Campania, que introduciría esta vid en Italia y que le dio un nombre derivado del suyo. No obstante, pasaba por ser una vid itálica (y de mucho prestigio) que estaba muy extendida por Campania, que debió de ser su centro difusor, pero también por el sur de Italia, Sicilia y Bitinia. Se conocían distintas variedades de esta cepa (Plinio, *NH* XIV, 21-22 y 41; Columela, *RRa* III, 2, 7-13; *Geoponica*, V, 17, 9-11). Su uva, en general, debía de ser blanca y dulce (aunque Plinio habla también de una variedad tinta) y de ella se obtendría el famoso vino *amineo* muy recomendado por los médicos.

³⁰³ *Geoponica* V, 17, 3; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 113.

³⁰⁴ Hesiquio, *Lexicon* ε 397; Nicandro, *Alexipharmaca*, 162 y 181; *SCHNA*, v. 162; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 83; Dalby, A., *Food in the Ancient World from A to Z*, p. 165.

- *Eileos*. Véase § *supra* *Bibline*.
- *Elaeos* (ἐλάεωζ).

Su nombre recuerda, sin duda, a la aceituna (ἐλαία) de donde es probable que provenga el nombre de la vid debido a un posible parecido de sus uvas con las aceitunas aunque ni Pólux ni Hesiquio, que la citan, dicen nada. Entre los autores latinos Plinio menciona un nombre similar, *oleaginea*, cuya uva, dice, “es de forma similar a la oliva”. Muy bien *oleaginea* pudiera ser una latinización del nombre griego *elaeos* aunque Plinio la presente como una cepa italiana de Tíbur (Tívoli)³⁰⁵.

- *Epiphoron* (ἐπίφορον).

El adjetivo *epiphoros*, bastante usual en griego, significa propiamente “favorable” o “fecundo” y tratándose de una planta (vid en este caso) hace referencia a su productividad, tal y como aparece en Teofrasto, y es plausible que de esta característica de la planta tomase la vid su nombre, por lo que debía de tratarse de una vid de alto rendimiento en la producción de uva. Es mencionada por Hesiquio que define el término *epiphoron* en primer lugar como ἔγκυον (“preñada”) y luego como ἀμπέλου ὄνομα (“nombre de vid”) ³⁰⁶.

- *Ernatis* (ἔρνατις).

Definida por Hesiquio como una vid trepadora (*anadendras*), A. Carnoy relaciona su nombre con ἔρνος (“brote o planta joven”) y con ὀρνυμι (“levantar”) derivados, dice, de la raíz *er- (“elevarse”) ³⁰⁷.

- *Eugenia/eugenios* (εὐγένια/εὐγένιος).

Eugenia y *eugen(a)ea* son formas latinizadas del término griego εὐγένεια (“origen noble, buena calidad”) derivado del adjetivo εὐγενής (de εὖ y γένος, “noble, bien nacido”). Debe de ser, por otra parte, la única cepa cuyo nombre hace referencia a la calidad (o cantidad) de sus frutos. Entre los autores griegos menciona esta vid Hesiquio, sin hacer comentario alguno, y con el nombre de εὐγένιος/*eugenios*. Galeno no la menciona pero llama εὐγενεῖς (“nobles”) a las uvas que tienen poca sustancia líquida y mucha pulpa y Platón habla de una uva “llamada hoy γενναία” (un adjetivo con un significado próximo a εὐγενής), a la que parece contraponer la destinada a ser

³⁰⁵ Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* ε 1838; Plinio, *NH* XIV, 38.

³⁰⁶ Teofrasto, *CP* III, 2, 8; Hesiquio, *Lexicon* ε 5392.

³⁰⁷ Hesiquio, *Lexicon* ε 5996; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 122.

almacenada como uva pasa o convertida en vino (εἰς ἀπόθεσιν ἀσταφίδος, οἴνου). Tanto la expresión de Galeno como la de Platón podrían interpretarse como referidas a uvas de mesa. Y ambas apreciaciones podrían llevar también a pensar que esas uvas “nobles” pudieran ser el producto de la cepa *eugenia*, que sería entonces una variedad productora de uva de mesa. Pero, en realidad, no se puede concluir nada, pues tanto Galeno como Platón bien podrían estar llamando σταφυλή εὐγενής o γενναία a “toda” uva de mesa³⁰⁸. Y entre los autores latinos Plinio dice que la cepa *eugenia* procede de Taormina (Sicilia), que lleva la generosidad en el nombre (“garantiza abundancia en lugar de calidad cuando se encuentra en zonas calurosas”) y que su comportamiento es desigual según los climas y se altera si se la trasplanta. Pero se adaptó bien, añade, y sin apenas cambio alguno, a los campos de Alba, en el Lazio. Apreciaciones similares recoge Columela quien comenta que las vides *eugeniae* toleran muy bien un suelo frío y húmedo pero siempre que se encuentren en la colina albana, y que apenas hacen honor a su nombre si se las trasplanta a otros terrenos³⁰⁹.

- *Eῦϊας* (εὐϊάς).

Un nombre de vid que literalmente significa “báquica” (εὐϊάς es el femenino del adjetivo εὐϊακός, “báquico” o algo relacionado con el dios del vino), pero no sabemos si el nombre de la vid tenía algo que ver con el del dios. Aparece mencionada en Hesiquio y en plural (εὐϊάδες). A. Carnoy interpreta este nombre como una variante o sinónimo de la vid *hyien/hyion* (§ *infra*), nombre relacionado con υἱός (hijo)³¹⁰.

- *Hedanos* (ἑδᾶνός). Véase § *supra* *Edane*.

- *Hipponeios* (Ἰππώνειος).

Una vid citada por Linceo de Samos que la sitúa en la isla de Rodas (Dodecaneso) y la contrapone a la vid *Nicostrateios* que debía de cultivarse en el Ática. Linceo habla en ambos casos de βότρυς (“racimo de uvas” de forma habitual) y no de ἄμπελος (término habitual para “vid”), lo que podría indicar, quizá, que se tratara de uvas de mesa o tal vez para pasificar, dado que las pasas de Rodas tenían, según Hermipo,

³⁰⁸ Hesiquio, *Lexicon* ε 6727; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 576, 7; Platón, *Leges* VIII, 844e-845b. Sobre el término γενναία/*gennaia* utilizado por Platón en *Leges* ya se discutía en la Antigüedad y los contertulios del banquete de Ateneo (*Ds* XIV, 653B-D) no dejan de preguntarse qué significaba en realidad la expresión γενναία σταφυλή, respondiendo uno de ellos que γενναία era lo mismo que εὐγενής.

³⁰⁹ Plinio, *NH* XIV, 25 y 26; Columela, *RRa* III, 2, 16. Y también Catón, *Agc* 6, 4, 5; Varrón, *RRe* I, 25.

³¹⁰ Hesiquio, *Lexicon* ε 6903; Carnoy, A., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, pp. 124-125 y 148-149.

bastante fama. Su nombre, por otra parte, podría derivar de un topónimo (la ciudad de *Hipponion* en la costa tirrena de Calabria en la Magna Grecia) o bien del antropónimo Hipón, nombre propio que aparece en *Hellenica* de Jenofonte y que también llevaba un escritor naturalista de la isla de Samos (Hipón o Hiponacte), del que tenemos referencias por Teofrasto³¹¹.

- *Hyien/hyion* (ὕϊν/ὕϊόν).

Este nombre de vid, emparentado con *υῖός* (“hijo”) y que Hesiquio presenta como vid trepadora (*anadendras*), es posible que existiera ya como tal nombre de vid en la época micénica y que se halle documentado bajo la forma plural *we-je-we*. El nombre se explicaría, de acuerdo con P. Chantraine y J. L. Melena (citados por R. Palmer) porque esta vid crecería y se desarrollaría apoyada en un árbol y puede considerarse entonces como hija o hijo del árbol que le sirve de soporte³¹².

- *Hypereias/Hyperias* (Ὑπερειάς/Ὑπεριάς).

Aristóteles sitúa esta vid, al igual que la *Althephas* y la *Anthedonias* (§ *supra*), también en Trezén de Argólida (Peloponeso) y la relaciona con el nombre de Ὑπερος o Ὑπέρης (Hipero o Hiperes), fundador de la ciudad de Hiperea/Hípera en la Argólida (Peloponeso), que con el tiempo daría lugar, junto con Antea fundada por su hermano Anto, a Trezén, según cuenta Pausanias (nota 262). Sería, por tanto, otro nombre de vid derivado de un antropónimo. Y posiblemente fuese una vid local de Trezén o de Hiperea/Hípera, de donde también podría haber recibido el nombre, y con la que se elaboraría el vino Ὑπεριάς/*Hyperias* (§ 4.1.2) que cita la *Suda*³¹³.

- *Lagea/lageos*.

Una vid con nombre ligado al de un animal como ocurre con el de la vid *alopeceos* (§ *supra*). En este caso al de *λαγώς* (“liebre”) y al adjetivo *λαγεῖος* (“leporino”). Las fuentes latinas la denominan *lagea* o *lageos* y la consideran una vid extranjera que no

³¹¹ Linceo de Samos, fr. 7 Dalby y Ateneo, *Ds* XIV, 654A; Hermipo, *PCG* V, fr. 63 y Ateneo, *Ds* I, 27F; Jenofonte, *Hellenica* I, 2, 8, 5; Teofrasto, *HP* I, 3, 5; III, 2, 2.

³¹² Hesiquio, *Lexicon* v 128 y 131; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 57.

³¹³ Aristóteles, *Troezenium respublica*, fr. 596 Rose y Ateneo, *Ds* I, 31C; *Suda* α 1268; v 292; Zonaras α 126, 28; Pausanias, *GD* II, 30, 8-9. Pero, tal y como nos transmite Ateneo este pasaje de Aristóteles (Ὠνομάζετο δὲ παρὰ Τροιζηνίοις, ὥς φησιν Ἀριστοτέλης, ἄμπελος Ἀνθηδονιάς καὶ Ὑπερειάς ἀπὸ Ἄνθου τινὸς καὶ Ὑπέρου ὥς καὶ Ἀλθηφιάς ἀπὸ Ἀλθηφίου τινός: “en Trezén, según dice Aristóteles, se llamaba a una vid *Anthedonias* e *Hypereias* por unos tales Anto e Hipero como también la vid *Althephas* se llamaba así por Altefio”), puede dar la sensación de que esta vid y la *Anthedonias*, podrían ser dos nombres distintos de una misma planta, aunque evidentemente podría tratarse de dos variedades distintas.

se encuentra en Italia (Plinio, citando a Virgilio, la sitúa entre las vides exóticas) y a la que también se conocía con el nombre latinizado de *leporaria* como indica Servio Honorato, el comentarista de Virgilio. Parece ser que era una cepa que producía un vino ligero y “peleón” que se subía pronto a la cabeza (que “trabará los pies y atará la lengua” en palabras de Virgilio) y cuyo fruto maduraba muy temprano, por lo que seguramente pertenecería al grupo de vides que los latinos (Varrón, Columela, Isidoro) llamaban *praecoces* o *praecoques* (“precoces”) por la temprana maduración de sus frutos. Y tal vez fuera entonces una vid prioritariamente productora de uva de mesa, grupo en el que la incluye R. Billiard. Añade Isidoro que los griegos la llamaban *lageos* porque “corre hacia la maduración como una liebre”, una explicación que André considera falsa. Este filólogo cree que, por el nombre en latín (derivado del griego λάγειος) debía de ser una cepa griega procedente de la Magna Grecia o Sicilia y que el nombre estaría relacionado con el color de la uva (parecido al de la piel de la liebre) más bien que con la rapidez de su maduración³¹⁴.

- *Lemnia* (Λημνία).

Su nombre deriva, sin duda, al de la isla de Lemnos, en el Egeo septentrional, donde con toda probabilidad se cultivaría desde tiempos remotos. Quizá, con ella se elaborara el vino que, según cuenta Homero, las naves de la isla vendían a los guerreros griegos que luchaban en Troya, ciudad situada frente a sus costas. La vid *Lemnia* aparece mencionada en la lista de Pólux y también, y mucho antes, en la *Paz* de Aristófanes, que la cita como si fuese una variedad cultivada en el Ática y de la que dice que su fruto maduraba de forma temprana. M. Lambert-Gócs cree que la actual cepa *limnió* (λημνιό), que se cultiva en la isla y produce un vino tinto, seco y ligero, podría ser una descendiente directa de ella³¹⁵.

- *Leptorrax*.

Su etimología (λεπτός fino, delgado y ράξ, ραγός, “uva” o “grano de uva”) sugiere pensar en una vid productora de uvas menudas, finas y delgadas. Plinio, que la menciona en acusativo de plural (*leptorragas*, de donde se ha reconstruido el

³¹⁴ Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 16; Plinio, *NH* XIV, 39; Virgilio, *Georgica* II, 93-94; Varrón, *RRe* I, 54, 1; Columela, *RRA* III, 1, 7; 2, 1; Macrobio, *St* III, 20, 7. Servio, *BGC*, *Georgica* II v. 93; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 141; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 311.

³¹⁵ Aristófanes, *Pax*, 1162-1164; Pólux, *On* VI, 82; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 30.

nominativo singular, *leptorrax*), la describe como una vid cuyos racimos se componen de uvas pequeñas que se adhieren a otras muy grandes compitiendo todas en dulzor y suavidad, fenómeno al que califica de “desenfreno de la naturaleza”. Pero Plinio, dice J. André, no tenía un conocimiento directo de esta vid, como tampoco lo tenía de otras como la *aethalus*, la *alopeceos* o la *dactylus*, ya que no se cultivaban en Italia, aunque tal vez, tuviera conocimiento de ellas por los autores griegos que él consultara³¹⁶.

- *Leucothracia* (λευκοθρακία).

En *Geoponica* se menciona una vid λευκή (“de uva blanca”) que, cultivada en regiones áridas y secas (y si era soportada por árboles) daba un vino excelente y abundante y que, en Bitinia (Asia Menor), recibía el nombre de λευκοθρακία (“blanca de Tracia”). En el texto se la describe como una vid de racimos alargados con todos los granos del mismo tamaño, redondos y relucientes, pero que se tornaban rosados al alcanzar la madurez, lo mismo que los propios sarmientos que los soportaban. Podría pensarse, en consecuencia, que la vid *leucothracia* sería una variedad de uva blanca procedente de Tracia y cuyo cultivo se había extendido fuera de su lugar de origen³¹⁷.

- *Libanodes*.

Plinio incluye esta vid en el apartado que dedica a los vinos “prodigiosos” que se producían en Grecia y dice de ella que olía a incienso y que con su vino solían ofrecerse libaciones a los dioses. Su nombre podría derivar del adjetivo griego λιβανοειδής/λιβανώδης que significa “semejante o parecido al incienso” (λίβανος/λίβανωτός), una gomorresina proveniente del árbol del incienso y que es muy aromática al arder. O del sustantivo λιβανωτίς (romero), planta de la que Plinio dice que huele a incienso. O tal vez, como sugiere J. André, se tratara de vides plantadas en un terreno en el que crecía el romero y de ahí su aroma, ya que la vid puede absorber fácilmente olores de objetos próximos³¹⁸.

- Licia (*Lycia*).

Una variedad de vid que menciona solo Plinio y que con toda probabilidad derivaría su nombre de Licia (Λυκία), una región en el suroeste de la península de

³¹⁶ Plinio, *NH* XIV, 15. André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 154.

³¹⁷ *Geoponica* V, 17, 4.

³¹⁸ Plinio, *NH* XIV, 110; 117; XIX, 187; André, J., *Plinie l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario a los párrafos 109 y 117. Sobre la absorción de aromas por la vid (o de sabores como dice Plinio), § 2.2.8, nota 220.

Anatolia en el Asia Menor, donde es probable que se cultivara. Plinio dice de ella que su uva era astringente y que contenía el vientre por lo que tal vez fuese tinta³¹⁹.

- *Mamatides* (μαματίδες). Véase § 2.3.2. *Anadendras*.
- *Maroneia/Maroneios* (Μαρωνεία/Μαρωνεῖος).

En la lista del Papiro de Zenón aparece como vid (ἄμπελος), en la de Macrobio aparece con la variante gráfica *Maronia* y como variedad de uva, y el médico Critón (citado por Galeno) también la menciona como uva (σταφυλή). Su nombre está sin duda relacionado con la ciudad de Maronea en Tracia, la antigua Ísmaro como atestiguan varias fuentes antiguas (§ 4.1.1, nota 585), y quizá fuese con su uva con la que se elaboraba el famosísimo vino de Ísmaro que tanto alaba Homero y que Odiseo utilizó para emborrachar al cíclope Polifemo (§ 4.1.1. Ísmaro). En ese caso, sería entonces una vid de uva tinta. Flavio Filóstrato, que hace referencia a las vides de Ísmaro, no las pone nombre ni color y se limita a alabar el dulce vino que se obtenía de ellas, por lo que no sabemos si se trataría de esta variedad³²⁰.

- *Melampsithia* (μελαμψιθία). Véase § *infra* *Psithia*.
- *Melandaneos* (μελανδανέως).

Previsiblemente se trate de una vid de racimos de uva tinta muy oscura, casi negra, o con las hojas un tanto oscuras, pues en el nombre de la vid aparece el prefijo μέλας (“negro”) que se usaba de forma habitual en griego para referirse a las uvas y al vino de ese color. Pero Hesiquio, cuando la menciona, detalla tan solo que era una clase de vid (ἄμπέλου εἶδος)³²¹.

- *Meliceris* (μελικηρίς).

Μελικηρίς, en griego, es propiamente “pastel de miel” y guarda relación con μελίκηρα y μελικήριον (“panal de miel”). Es posible, pues, que esta cepa recibiera su nombre debido al dulzor de sus uvas. Para Hesiquio es una variedad más de vid mientras que Eustacio la cita junto con la Tasia y la *Pramnia* (§ *infra*) como vides de uva dulce al igual que un escolio al verso 235 del canto X de la *Odisea* de Homero³²².

³¹⁹ Plinio, *NH* XIV, 117.

³²⁰ *PCair. Zen.*, 59033, 14; Critón (en Galeno, *CMPG* XIII, 1041) menciona el mosto obtenido de esta uva como uno de los ingredientes del perfume *gleucinon* (§ 7.3); Macrobio, *St* III, 20, 7; Filóstrato, *Heroicus*, 680, 14-15; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 459.

³²¹ Hesiquio, *Lexicon* μ 647.

³²² Hesiquio, *Lexicon* μ 711; Eustacio, *CHO* I, 379, 14; *SCHOO, Odyssea* X v. 235.

- *Melineos* (μελίνεως).

Un nombre de vid que está documentado en la relación de vides de Pólux (que como de costumbre no añade nada sobre ella) y en Hesiquio y Focio que tan solo dicen que es una variedad de vid. Su nombre, quizá por el color de sus uvas, pudiera estar emparentado, como dice M. J. García Soler, con el de alguna planta como μελίνη (“mijo”). O tal vez con μέλινον (“melisa”)³²³.

- *Mendaïos* (Μενδαῖος).

Como nombre de vid es mencionada en la lista del Papiro de Zenón donde aparece como ἄμπελος sin otro comentario adicional. Su nombre es más que probable que derivara de la población calcídica de Mende (Μένδη) donde se cultivaría y donde se elaboraba un vino blanco bastante famoso (§ 4.1.1), por lo que es posible que fuese una vid de racinos blancos con los que podía elaborarse dicho vino³²⁴.

- *Mersites* (μερσίτης).

Los *Geoponica* sitúan el cultivo de esta vid en el norte del Asia Menor (Bitinia, Heraclea del Ponto y Paflagonia) y la describen (en un extracto tomado de Florentino) como la mejor de todas las vides. Gustaba en especial de los árboles altos para su desarrollo (por lo que debía de pertenecer al grupo de las *anadendrades*, § 2.3.2) y cuando se la cultivaba así era entonces una cepa muy productiva. Su uva translúcida dejaba transparentar las pepitas y era tan dulce y parecida al néctar que resultaba excelente para la mesa. Y las abejas la empleaban para su alimentación. Y, además, producía un vino extraordinario (bastante mejor que los demás) en todos los lugares en los que se cultivaba, aunque recibía un nombre distinto en cada sitio (*dendrogalenos* o *tiiarenos* en Bitinia, *Tianos* en Tíos de Paflagonia). El más célebre (ἐπισημότατος) de todos ellos era, al parecer, el que se producía en Heraclea Póntica³²⁵.

- *Methymnaea* (μεθυμναῖα).

Su nombre está, sin duda, relacionado con la ciudad de Metimna (Μέθυμνα) en la isla de Lesbos. La menciona Virgilio (*palmes Methymnaeus*) y J. André comenta, al respecto, que la *Methymnaea vitis* es la única variedad de vid que Virgilio añade a la

³²³ Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* μ 713; Focio, *Lexicon*, 255, 23; García Soler, M. J., “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, p. 433.

³²⁴ *PCair. Zen.*, 59033, 13.

³²⁵ *Geoponica* V, 2, 10-12. Para los vinos citados y obtenidos de la vid *mersites*, véase el correspondiente comentario en § 4.2.1. y § 4.1.2.

lista de vides de Plinio que no la cita. También Horacio y Ovidio mencionan los racimos y la uva de Metimna, donde seguramente se elaboraría con ella el vino que Galeno sitúa en segundo lugar, por su calidad, entre los elaborados en Lesbos³²⁶.

- *Methyseos/methysion* (μεθύσεως/μεθύσιον).

Los lexicógrafos griegos recogen este nombre de vid realmente curioso ya que hace referencia no a la planta en sí sino al producto obtenido de ella, μέθυ/*methy*, término indoeuropeo para las bebidas fermentadas/alcohólicas que ya aparece en micénico y en varias ocasiones en Homero, y que ya desde la época homérica pasó en Grecia a ser sinónimo de vino³²⁷. Quizá su nombre se debiera a que su vino fuese “fuerte” y provocase ebriedad con cierta facilidad, al contrario de lo que debía de ocurrir con la vid *amaricion* (§ *supra*) para la que Plinio proponía el nombre de “sobria” por lo “flojo” que era su vino. Como nombre de vid solo aparece en los lexicógrafos griegos que tampoco especifican característica alguna de ella³²⁸.

- *Morgion* (μόργιον).

Hesiquio define μόργιον en primer lugar como pletro (μέτρον γῆς, ὃ ἐστὶ πλέθρον), una medida de longitud y de superficie (§ 9.4) y a continuación como un nombre de vid (εἶδος ἀμπέλου). J. André cree que, como nombre de vid, podría derivar del topónimo Μοργάντιον, la ciudad siciliana de Murgentia o Morgantina, conocida y famosa en tiempos romanos por sus viñedos. Quizá entonces la vid *Murgentina*, que citan los autores romanos y que, según Plinio, era oriunda de Sicilia (pero a la que algunos llamaban *Pompeiana* por su buena aclimatación en el área de Pompeya en las laderas del Vesubio), no fuese más que la *morgion* griega³²⁹.

- *Naxia* (Ναξία).

Pudiera tratarse de una variedad autóctona de la isla de Naxos de la que recibiría el nombre. La mencionan Éupolis y Ateneo quien, tras recoger la cita de Éupolis, dice que “existía cierta vid llamada *Naxia*”. Y posiblemente de ella se obtendría el vino de esta isla (§ 4.1.2 Naxos). Pero bien pudiera ser que esta vid *Naxia* no fuera más que la

³²⁶ Virgilio, *Georgica* II, 90; Horacio, *Sermones* II, 8, 50; Ovidio, *Ars amatoria* I, 57; Galeno, *De antidotis* XIV, 28, 14-29, 2; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 39.

³²⁷ En micénico se encuentra la secuencia *me-tu* / μέθυ (tablilla PY Fr 1202); Homero, *Ilias* IX, 469, *Odyssea* XII, 30, por ejemplo; Eurípides, *Alcestis* 757-758; Ateneo, *Ds* VIII, 363B.

³²⁸ Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* μ 575.

³²⁹ Hesiquio, *Lexicon* μ 1648; Catón, *Agc* 6, 4; Varrón, *RRe* I, 25,1; Plinio, *NH* XIV, 35 y 46; Columela, *RRa* III, 2, 27; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, pp. 150 y 156.

que Semo de Delos llamaba *Bibline* (§ *supra*) haciendo derivar su nombre de un río de la isla de Naxos llamado, dice él, *Bibline*³³⁰.

- *Nicostrateios/Nicostratia* (Νικοστράτειος/Νικοστράτια).

Una vid cuyo nombre podría derivar quizá de un antropónimo (Νικόστρατος, Nicóstrato, un nombre de varón muy común en el mundo griego antiguo). Linceo de Samos, en un pasaje recogido por Ateneo, la situa en el Ática y la contrapone a la vid *hipponeios* de la isla de Rodas. Es posible que fueran productoras de uva de mesa ya que Linceo habla en ambos casos de βότρυς (“racimo de uvas”) y no de ἄμπελος (término habitual para “vid”). Pero es muy posible también que fuese con las uvas de esta vid con las que se elaborase el vino Ἀττικός/*Atticos* (§ 4.1.2) que se producía en el Ática. Hesiquio, que también la cita, dice de forma escueta que era una variedad de vid (εἶδος ἀμπέλου) y en la relación de vides de Pólux aparece con la variante gráfica Νικοστράτια (*Nicostratia*) en el nombre³³¹.

- *Oinope/onope* (οἰνόπη/ὀνόπη).

Pólux incluye en su lista de vides el nombre οἰνόπη sin hacer comentario alguno y en Hesiquio aparece el nombre ὀνόπη definido como una variedad de vid de uva tinta. Posiblemente se trate de la misma vid si bien a nosotros nos ha llegado con una variante gráfica en el nombre. Un nombre, por otra parte, que podría estar relacionado con el del vino (οἶνος) o, quizá y es lo más probable, con el adjetivo οἶνος (“vinoso”, del color del vino, quizá rojo oscuro) que tantas veces utiliza Homero para describir el color del mar, lo que encajaría bien con la definición que da Hesiquio. Pero también podría estar relacionado con la ciudad de Énope (Ἐνόπη) que cita Homero en la *Iliada* y que Pausanias identifica con Gerenia, una ciudad de Laconia en el Peloponeso, donde tal vez se cultivase³³².

- *Oinousios* (Οἰνούσιος).

El término *Oinousios*, que Hesiquio define como εἶδος ἀμπέλου (“variedad de vid”), podría estar emparentado, aparte de con οἶνος (“vino”), con algún topónimo como Οἰνοῦς (Enunte), una población de Laconia que citan Ateneo (a propósito de un

³³⁰ Éupolis, *PCG* V, fr. 271 y Ateneo, *Ds* II, 52D; *Suda* λ, 867; Lambert-Gócs, M. (*The Wines of Greece*, p. 108) parece inclinarse también por que se trataría de la vid *Bibline/Biblia*.

³³¹ Linceo de Samos, fr. 7 Dalby y Ateneo, *Ds* XIV, 654A; Hesiquio, *Lexicon* v 576; Pólux, *On* VI, 82.

³³² Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* ο 911; Homero, *Ilias* IX, 150 y 292; Pausanias, *GD* III, 26, 8. § 3.4.1. Vino tinto, nota 531.

verso de Alcmán) y Esteban de Bizancio y donde quizá se cultivase. Alcmán menciona esta población del Peloponeso al hablar de su vino si bien no utiliza el gentilicio Οἰνούσιος sino Οἰνουντιάς. En cualquier caso, tanto el nombre de la ciudad Οἰνοῦς, como sus adjetivos derivados Οἰνούσιος y Οἰνούντιος, (como los de otras varias ciudades y lugares de la antigua Grecia) están sin duda relacionados con οἶνος y vendrían a significar algo así como “tierra de vino”³³³.

- *Onope* (ὀνόπη). Véase § *supra* *Oinope*.
- *Oriniai* (ὀρινίαι).

Es un término utilizado en plural por Hesiquio para definir una cierta clase de vides trepadoras (*anadendrades*) de las que no da más detalles. P. Chantraine lo relaciona con el verbo ὀρίνω y ὀρνυμι (“excitar” o “levantar”)³³⁴.

- *Paidobation* (παιδοβάτιον).

Este término compuesto, documentado en Hesiquio como variedad de vid (εἶδος ἀμπέλου), podría hacer referencia a παῖς (genitivo παιδός, “niño”), como prefijo diminutivo y opuesto a *bou-* (§ *supra* *Boumastos*) o encuadrarse en el léxico de parentesco como en el caso de la vid *hyien* (§ *supra*), por lo que podría tratarse de una vid trepadora “hija” del árbol que le sirve de soporte. O tal vez por su parte final pudiera pensarse, como sugiere M. J. García Soler, en cierta relación con βάτον (“zarzamora”) tomando como referencia el color de sus racimos. O tal vez fuese una vid de pequeño tamaño que creciese arrastrada por el suelo y sin soporte alguno³³⁵.

³³³ Hesiquio, *Lexicon* ο 337; Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31D; Esteban de Bizancio, *Ethnica*, 486. Aparte de la ciudad laconia de Οἰνοῦς había en Grecia otras varias ciudades y parajes cuyo nombre también estaba relacionado con οἶνος. Así, por ejemplo, existió la región de Οἰνωτρία (Enotria), la “rica en vino”, en la Magna Grecia (§ 1.3, nota 64). Y existieron varias ciudades de nombre Οἰνόν/Οἶνη/Οἰνών (Énoe): en el Ática (en su frontera con Beocia), en la isla de Icaria, en el Epiro o en Argos, aunque en este caso, Pausanias (*GD* II, 25, 2) hace derivar su nombre no de οἶνος sino de Οἰνεύς (Eneo) pues la ciudad se levantó, dice, en el lugar donde Diómedes había enterrado a su abuelo Eneo. Y también las hubo con el nombre de Οἰνιάδαι (Eniades) en Tesalia y Acarnania. Οἰνώνη (Enone) era el antiguo nombre de la isla de Egina y Οἰνόν (Énoe) fue también el nombre de una fuente. Y el de una pequeña isla “rica en vides”, aunque luego debió de cambiarlo por Σίκινος (Sicinos) y que Estrabón (*Gph* X, 5, 1) y Esteban de Bizancio sitúan cerca de Creta y Jenágoras y el *EM* cerca de Eubea (*cf.* Tucídides, *Historiae* II, 18; Jenágoras, *FGrH* 240, fr. 31; Esteban de Bizancio, *Ethnica*, 281, 10; 486 y 569; Ateneo, *Ds* I, 30D; Pausanias, *GD* VIII, 15, 6; Hesiquio, *Lexicon* ε 7555; ο 309 y 316; *EM* 712, 50; *Suda*, ο ι 121-122). Y en una tablilla micénica de Pilo (PY Xa 1419) se menciona a Dioniso y a unas *wo-no-wa-ti-si*, es decir, “mujeres de Woinowa”, que es el nombre micénico correspondiente a la Οἰνόν del primer milenio. *Cf.* Bernabé, A., “Dioniso en los documentos micénicos”, en *DLO*, pp. 13-27.

³³⁴ Hesiquio, *Lexicon* ο 1217; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, p. 791.

³³⁵ Hesiquio, *Lexicon* π 69; García Soler, M. J. “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, pp. 428-429.

- *Pellaia* (Πελλαία).

Como nombre de vid aparece documentado en la relación de vides de Pólux. Su nombre, coincidente con el gentilicio (femenino) de la antigua ciudad de Pella (Πέλλα), capital de Macedonia, debe de estar relacionado con este topónimo. Sería, pues, la vid local de Pella (“la vid de Pella”, “la *Pellaia*”) en cuyos alrededores seguramente se cultivaría de forma predominante³³⁶.

- *Pergaia* (Περγαία).

Al igual que en el caso anterior, *Pergaia*, como nombre de vid, aparece documentado en la relación de vides de Pólux. Y, como *Pellaia*, es también el gentilicio femenino de una ciudad, la de Perge (Πέργη), importante población de la antigua Panfilia en el Asia Menor (era famoso su templo de Ἄρτεμις Περγαία en los alrededores de la ciudad). Y sería posiblemente la vid que se cultivase en la zona³³⁷.

- *Pollios* (πόλλιος). Véase § *supra* *Bibline*.
- *Pramneia/Pramneios/Pramnia/Pramne* (Πράμνεια/Πράμνειος/Πράμνια/Πράμνη).

Se trata de una de las cepas más antiguas que se conocen en la literatura griega junto con la *Bibline/Biblia*. Con su uva se elaboraba (o por lo menos eso dicen muchas fuentes aunque no sean muy antiguas³³⁸) uno de los más primitivos y famosos vinos de la Antigüedad de los que tenemos conocimiento: el *Pramnios*, vino que aparece citado ya en Homero. Por las descripciones que se hacen de este vino (§ 4.2.1) en otras fuentes, podría aceptarse que la *Pramnia* fuera una vid que produjese uva tinta y que existiera tanto la variedad dulce (como concluye Eustacio que la equipara con la *meliceris* y la *Tasia*) como la no dulce³³⁹. Es posible que su nombre derive de un topónimo de la isla de Icaria (Ἰκαρία), una isla montañosa del archipiélago de las Espóradas orientales en el Egeo meridional donde, según cuenta la tradición, cayó Ícaro en su huida del laberinto de Cnos. Cuenta Semo de Delos, en este sentido, que “en Icaria hay una peña llamada *Pramnios* (Πράμνιος πέτρα) y junto a ella un gran monte de donde procede el nombre del vino *Pramnios*” (monte del que también la vid con la que se elaboraba el vino recibiría su nombre, aunque Semo no lo diga). Eustacio

³³⁶ Pólux, *On* VI, 82.

³³⁷ Pólux, *On* VI, 82.

³³⁸ Dídimos Calcéntero, fr. 47 Schmidt y Ateneo, *Ds* I, 30D; Hesiquio, *Lexicon* π 3196; Eustacio, *CHO* I, 379, 12-15; Zonaras π 1571, 14; *EM* 686, 28-35; *SCHNA*, v. 163. Entre otras.

³³⁹ Eustacio, *CHO* I, 379, 12-15. § *supra* *Meliceris*, § *infra* *Tasia*.

y algunos escoliastas de Homero y Platón, que hacen el mismo comentario que Semo, denominan a la roca de Icaria no Πράμνιος (*Pramnios*), como Semo, sino Πράμνη/*Pramne*, nombre con el que Hesiquio designa, a su vez, un tipo de vid diferenciada de la *Pramnia* (aunque muy posiblemente sería la misma)³⁴⁰. Y Epárquides de Icaria añade que la vid que producía el vino *Pramnios* en esta isla (con mucha probabilidad la *Pramnia*, aunque él no le pone nombre) “era llamada sagrada (ἱερὰ) por los extranjeros y *Dionisias* (Διονυσιάς) por los habitantes de Énoe”, una indicación, sin duda, más coherente con el primitivo misticismo en torno a la vid y al vino que con una referencia a una variedad concreta de vid³⁴¹. La antigua ciudad de Énoe, de la que habla Epárquides, estaría enclavada, dice M. Lambert-Gócs, en la costa centro-norte de la isla de Icaria, cerca de la actual Eudilos, y sus viñedos debieron de estar situados al sur de la ciudad cerca de lo que los escritores antiguos llamaron la peña *Pramnios* situada junto al monte del mismo nombre y perteneciente a una cadena montañosa que cruza la isla de norte a sur y que hoy se conoce como Αθέρας/*Atheras*. En esta cadena montañosa, continúa este autor, existe un lugar llamado hoy Prione que la tradición local actual identifica con el antiguo monte *Pramnios*³⁴². Pero la vid *Pramnia*, aparte de la isla de Icaria debió de cultivarse asimismo en otros lugares de Grecia (lo que podría explicar, quizá, las distintas variantes en su nombre) ya que tenemos noticia por Alcifrón de Meandro y por Plinio de que también se hacía vino *Pramnios* en los alrededores de Éfeso y Esmirna (Asia Menor) y es posible que también en la isla de Lesbos como podría deducirse de Efipo de Atenas (nota 830). Bien pudiera ser, por tanto, que la vid *Pramnia*, de la que es plausible que se obtuviera el vino de este nombre, procediese de la isla de Icaria, como dice M. Lambert-Gócs, y que desde aquí se extendiese a distintos lugares de Grecia desde tiempos muy remotos. Y que se cultivase entonces y produjese vino *Pramnios* en una amplia superficie del territorio griego. Pero también es posible que no fuese así y que no procediese de la isla de Icaria ya que la existencia del vino *Pramnios* se conoce varios siglos antes de que

³⁴⁰ Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 6 y Ateneo, *Ds* I, 30C; Eustacio, *CHI* III, 283, 24; *SCHOIE*, *Ilias* XI, 639; *SCHOIH*, *Ilias* XI, 638; *SCHP*, *Ion* 538C; Hesiquio, *Lexicon* π 3195. Y algún escoliasta de Homero (*SCHOIN*, *Ilias* XI, 639) sitúa la roca *Pramne* en Caria (Asia Menor), aunque es posible que se trate de una confusión (Καρία/Ικαρία), mientras que otro (*SCHOO*, *Odyssea*, X, 235) habla no de una roca sino de la isla *Pramnos* (Πράμνου νήσου).

³⁴¹ Epárquides, *FGrH* 437, fr. 1 y Ateneo, *Ds* I, 30C-D.

³⁴² Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 32-33.

Epárquides y Semo hiciesen la asociación de *Pramnia/Pramnios* con esta isla, aunque, claro está, esta asociación pudo existir mucho antes en textos que no han llegado hasta nosotros³⁴³. Además y por otra parte, en un escolio a un pasaje de *Alexipharmaca* de Nicandro, se identifica la vid *Pramnia* con la *psithia* (§ *infra*) como si se tratara de dos sinónimos de la misma cepa, con lo que el vino *Pramnios* y el *psithios* (§ 4.2.1) podrían ser la misma cosa. Es un poco como lo interpreta J. André quien dice que la vid *Pramnia* no es sino un nombre local, en algunas poblaciones, de la vid *psithia*, “nuestra muscat” (moscatel)³⁴⁴.

- *Phanaeus*.

Fanas (Φάναι) debía de ser un promontorio en el sur de la isla de Quíos en el cabo del mismo nombre citado por Tucídides (*Phanaeus mons in promuntorio Chii dictus a Phanaeo rege*, dice Servio, el comentarista de Virgilio), si bien un escoliasta de Aristófanes habla de la región de Fanas en Quíos (Φαναι τῆς Χίου χωρίον). La única referencia que tenemos a las vides (o con más probabilidad al vino) que se producían aquí es de Virgilio que pondera de forma considerable su calidad, mientras que ninguna fuente griega menciona ni vides ni vino con este nombre. En todo caso, los versos de Virgilio (*sunt et Aminneae vites, firmissima vina // Tmolius adsurgit quibus et rex ipse Phanaeus*) no son en este sentido nada claros y, según Servio, ya se discutía en la Antigüedad si Virgilio se estaba refiriendo en ellos a las vides que se cultivaban o a los vinos que se producían en la montaña de nombre *Phanaeus*. Es muy posible, en todo caso, que tanto las vides como el vino que se elaboraba aquí con ellas hubiesen tenido un mismo nombre que bien pudiera haber sido toponímico (*Phanaeus*). Y quizá las vides constituyesen entonces una variedad específica de la zona (la *Phanaeus*). O tal vez perteneciesen a la variedad *graecula* (§ 2.3.2) que cita Plinio como propia de la isla “y no inferior a las *amineas* italianas”. O que, como dice F. Salviat, estuviesen emparentadas con la vid *Maroneia* (§ *supra*) citada en el papiro de Zenón, dado que

³⁴³ Alcifrón de Meandro (en Ateneo, *Ds* I, 31D); Plinio, *NH* XIV, 54; Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 28 y Ateneo, *Ds* I, 28F; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 257; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 459. Véase, al respecto, § 4.2.1. *Pramnios* y § 4.1.2. *Icaria*.

³⁴⁴ *SCHNA*, v. 163a, 1: ...ἀμπέλου πραμνίας ἢ καὶ ψιθίας τινὲς καλοῦσιν (“la vid *Pramnia* a la que algunos también llaman *psithia*”); 181e, 2: ψιθία δὲ εἶδος ἀμπέλου, ἣτις καὶ πραμνία λέγεται (“*psithia*, variedad de vid, también llamada *Pramnia*”); André, J., *Pline l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 54. Aunque esta es ciertamente una posibilidad, sin embargo, por algunas descripciones que se conservan de esos vinos, es posible que no en todas las zonas, o por lo menos no siempre, fuera así, pero puede dar idea de la confusión reinante ya en la Antigüedad con estas vides.

Maronea fue un fundación de la isla de Quíos, y que perteneciesen a una variedad blanca de esta cepa³⁴⁵.

- *Phoinicobalanos/a* (φοινικοβάλανος/α). Véase § *supra* *Dactylus*.
- *Phoinissa* (φοίνισσα) y *purpurea*.

El adjetivo φοῖνιξ (femenino φοίνισσα), derivado de φοῖνιξ (“púrpura”, aunque también “palmera”) significa “rojo, color púrpura”, pero es a la vez el gentilicio de Fenicia (fenicio/fenicia), por lo que esta cepa, mencionada en el papiro de Zenón y en Hesiquio (“la rojo púrpura” o “la fenicia”), bien podría derivar su nombre de Fenicia, donde es posible que tuviera su origen y se cultivara, o del color rojo purpúreo de sus hojas y/o racimos. Ni el Papiro de Zenón ni Hesiquio aportan dato alguno sobre ella, pero los autores romanos, basándose quizá en el color de sus hojas y/o racimos, la llamaron *purpurea*. Eso dice exactamente Servio en el comentario que hace al verso en el que la menciona Virgilio: “Las vides *purpureae* son de color púrpura”. E Isidoro de Sevilla, que la incluye entre las *uvae suburbanae* (de mesa) dice que se llamaba así debido a su color. Columela incluye las vides *purpureae* junto con la Rodia o la *bumastus*, entre las cepas productoras de uva de mesa (*ad escam*) y califica sus uvas de agradable sabor, aunque no hace alusión a su color. Y Plinio, que también la llama *purpurea*, la pone el sobrenombre de *bimammia* “porque no forma racimos sino uvas agrupadas de otra manera”. Se agruparían en dos grandes gajos de uvas, en opinión de J. André, y para R. Billiard, *bimammia* sería un término compuesto de *bis* (“doble”) y *mamma* (“ubre”) por sus enormes racimos dobles³⁴⁶.

- *Pseudamamaxys* (ψευδαμάμαξυς).

El término ψευδαμάμαξυς/*pseudamamaxys*, como variedad de vid (εἶδος ἀμπέλου), que aparece en Hesiquio entre las vides trepadoras o *anadendrades* y también en una glosa de un verso de Aristófanes en la que también se define como *anadendras*, está sin duda relacionado con la vid denominada ἀμάμαξυς/*amamaxys*. Pero no sabemos si, tanto el lexicógrafo como el escoliasta de Aristófanes, se refieren con él a una planta

³⁴⁵ Virgilio, *Georgica* II, 97-98; Servio, *BGC, Georgica* II, v. 98; Tucídides, *Historiae* VIII, 24; *SCHAH, Aves* v. 1694; Plinio, *NH* XIV, 25; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 73; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 460.

³⁴⁶ *PCair. Zen.*, 59033, 14; Hesiquio, *Lexicon* φ 713-714; Servio, *BGC, Georgica* II v. 95; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15; Columela, *RRa* III, 2, 1; XII, 44, 1 y 5; Plinio, *NH* XIV, 40; André J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 142; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 317.

distinta y diferenciada de esta vid, aunque tan parecida a ella que se la puede llamar “falsa *amamaxys*”, o simplemente se trata de una variante más del nombre de esta. O quizá el término *ψευδαμάμαξος/pseudamaxys* no sea más que una creación de Aristófanes (no está documentado antes de él) para calificar de “mentiroso” (o “emparrado de mentiras”) a un personaje de sus obras llamado Esquines, y no tener nada que ver con una vid, si bien pudiera haber una base real en una planta (vid) de aspecto muy similar a la vid *amamaxys*³⁴⁷.

- *Psithia/psythia* (ψιθία/ψυθία) y *melampsithia* (μελαμψιθία).

La primera mención que aparece de esta vid, en la literatura griega que conservamos, se encuentra en Nicandro de Colofón, un autor del siglo II a. C., aunque dos comediógrafos citan ya dos siglos antes el vino *psithios* (§ 4.2.1) que con mucha probabilidad se produciría con ella. En *Geoponica* aparece mencionada junto con las vides *Cercyraia* y *chloris* (§ *supra*) y a las tres se las considera vides de uva blanca aptas para ser cultivadas en terrenos pobres y ligeros por ser cepas resistentes y grasas³⁴⁸. En un esolio a un pasaje de *Alexipharmaca* de Nicandro parece identificarse con la vid *Pramnia* (§ *supra* y nota 344) como si se tratara de dos sinónimos de la misma vid. Y entre los autores romanos, Plinio la identifica con la italiana *apiana* de uva blanca y muy dulce cuyo nombre, dice, lo toma del de las abejas (*apes*), que están especialmente ávidas de ella debido a su dulzor, y Columela, que la incluye dentro de las vides que él llama *graeculae* (§ 2.3.2), pequeñas vides griegas de uva agradable y de escaso vino, no la relaciona (como hace Plinio) con la *apiana* ni con ninguna otra vid italiana³⁴⁹.

Pero su nombre resulta un tanto oscuro y de origen problemático. Podría derivarse de algún topónimo desconocido o de alguna otra circunstancia, como propone P. Chantraine. En este sentido, M. Lambert-Gócs relaciona el nombre *psithia/psithios* con el ajenjo (*apsinthion*), planta con la que relaciona también el nombre de una población actual de la isla de Rodas (Ψίνθος/*Psinthos*), por la profusión de ajenjo que se encuentra en sus alrededores, y considera que pudiera existir una conexión entre el

³⁴⁷ Hesiquio, *Lexicon* ψ 121. Aristófanes, *Vespae*, v. 326 y 459; *SCHAK*, *Vespae* v. 326.

³⁴⁸ Nicandro de Colofón, *Alexipharmaca*, 181; Eubulo (*PCG* V, fr. 136) y Anaxándrides de Rodas (*PCG* II, fr. 73) citados por Ateneo en *Ds* I, 28F; *Geoponica* V, 2, 4.

³⁴⁹ Plinio, *NH* XIV, 24 y 81; Columela, *RRa* III, 2, 17-18 y 24.

nombre de la planta, el del pueblo (enclavado en la zona de Rodas donde se produce vino generoso en la actualidad) y el del antiguo vino *psithios* y, en consecuencia, con el de la vid de la que se obtendría³⁵⁰. En cambio, J. André sostiene que el nombre de la vid *psithia* provendría de ψιθία σταφυλή / ψυθία σταφυλή (“uva *psithia*”), expresiones que aparecen respectivamente en Dioscórides y en el *Corpus de documentos antiguos de Cirene*³⁵¹. Y basándose en las varias definiciones que da Hesiquio del término ψυθίος/*psythios* (que este autor no relaciona para nada con uva o con vid alguna), concluye que la *psithia* debía de ser una vid “de racimos escasos o de granos de uva pequeños”, algo que parece concordar con el comentario genérico que hace Columela cuando habla de las vides *graeculae* entre las que incluye la *psithia*³⁵². Pero Hesiquio sí define ψιθία como una variedad de vid, aunque también como una variedad de otras frutas como las manzanas (ψιθία· εἶδος ἀμπέλου καὶ μήλων τινῶν)³⁵³. Entre las varias aportaciones que se han hecho para explicar el nombre de esta vid, M. J. García Soler, apoyándose en una glosa de Hesiquio en la que define el término ψιθήν (próximo a ψίθιος) como τὴν ἀπώλειαν (“destrucción”) la misma definición que da para el término ψίσις, variante dialectal, dice ella, de φθίσις (“tisis”, una enfermedad), apunta que el nombre *psithia* podría estar relacionado con algún tipo de enfermedad padecida por los racimos de esta cepa. A este respecto, Teofrasto llama ῥυάδες a las vides que por alguna circunstancia o enfermedad pueden no conseguir que sus racimos alcancen el tamaño adecuado o pueden llegar a perderlos. Pero también utiliza el verbo ψίνεσθαι para referirse a ellas (y escritores posteriores como Hesiquio o Focio llaman ya ψινάδες a estas vides). Si la raíz de ψιθία y la de ψινάς, concluye la autora, tienen alguna relación “de forma que con ella se haga alusión a una posible enfermedad de la vid, sin duda debe tratarse de una enfermedad con efectos beneficiosos para el

³⁵⁰ Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, p. 1291; Lambert- Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 19 y 48. Sobre el ajenjo, § 5.3.1 *Apsinthites*.

³⁵¹ Dioscórides, *MM* V, 5, 1. La variante ψυθία σταφυλή (“uva *psithia*”) aparece entre los productos agrícolas asentados en varias inscripciones recogidas en el *Corpus de documentos antiguos de Cirene*, del siglo IV d. C. (Oliverio, G., *Documenti antichi dell’ África italiana*, Bérgamo, 1932, I, 86). Cf. García Soler, M. J., “Un oscuro nombre de vino: *psithios*”, *Eikasmós, Quaderni Bolognesi di Filologia Classica*, Volumen 8, 1997, p. 167.

³⁵² Efectivamente Hesiquio (*lexicon* ψ 257-258) define la voz ψύθιος con distintos términos como ὀλιγοχρόνιος (“breve”), ἀραιά (“delgada”), ὀλίγη (“pequeña”) y ψιθυρίς (de la raíz de ψιθυρίζω, “hablar despacio o poco”); André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 151. § 2.3.2 *Graecula*.

³⁵³ Hesiquio, *Lexicon* ψ 186.

vino”³⁵⁴. Los racimos de esta vid *psithia* podrían haber sido dañados, en efecto, cosecha tras cosecha, por cierto hongo conocido hoy como *botrytis cinerea*, que ataca a la uva en la época próxima a la maduración pudiendo producir cierto amargor en el vino pero también la enfermedad llamada “podredumbre noble” que, en determinados lugares y condiciones climáticas, podría resultar beneficiosa para la vinificación al hacer perder agua a las uvas, pasificarlas de forma parcial y convertirlas en muy dulces (como si de un proceso de asoleo se tratara), tal y como ocurre en nuestros días con algunas uvas de Sauternes en Francia (de la variedad *semillon* sobre todo) o de Tokay (o Tokaj) en Hungría (de la variedad *furmint* en su mayor parte). Los racimos atacados por este hongo, al quedar parcialmente pasificados, proporcionan un mosto muy dulce con alto contenido en azúcar y en consecuencia vinos muy dulces como el *Château d'Yquem* francés, por ejemplo³⁵⁵.

Macrobio, por otra parte, incluye en su lista de vides los nombres *psithia* y *melampsithia*, lo que supondría la posible existencia de una variedad *psithia* de uva tinta. Y Dioscórides, Oribasio y Hesiquio, a su vez, hablan de un vino *melampsithios* (literalmente *psithios* tinto) que podría hacer pensar también en esta misma posibilidad. Pero bien pudiera ser que no fuera así y que *psithia* y *melampsithia* fuesen dos variedades de vid distintas (y no solo en el color de sus racimos). Es lo que sostiene J. André quien afirma que la vid *melampsithia* que cita Macrobio hay que entenderla como una variedad de vid en sí misma (tinta) y distinta de la *psithia*³⁵⁶.

En cualquier caso, la uva de la vid *psithia* (la *melampsithia* solo la cita Macrobio), tanto en Grecia como en Roma, parece ser que era destinada sobre todo a la obtención de uvas pasas para comer y a la elaboración de vinos de pasas muy dulces y densos de tipo generoso, como debía de ser el *psithios* (y *melampsithios*) o el *passum* romano³⁵⁷.

³⁵⁴ García Soler, M. J., “Un oscuro nombre de vino: *psithios*”, *Eikasmós, Quaderni Bolognesi di Filologia Classica*, Volumen 8, 1997, pp. 167-170; Hesiquio, *Lexicon* ψ 187, 211 y 218; Focio, *Lexicón* ψ 655, 4; Teofrasto, *HP* IV, 14, 6 y *CP* V, 9, 13. § 2.2.7 y nota 213.

³⁵⁵ Sobre las podredumbres gris y noble de los racimos de uva (*botrytis cinerea*), cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 29-32; Johnson, H., *Historia del vino*, pp. 144-145; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 94-96; 292; 485; 611-612; 699-700 y 782; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 424-428 y 613-629.

³⁵⁶ Macrobio, *St* III, 20, 7; Dioscórides, *MM* V, 6, 4-5; Oribasio, *EcM* 63, 10, 5; Hesiquio, *Lexicon* μ 658; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 151. Véase § 4.2.1. *Psithios*.

³⁵⁷ *EM* (149, 27) habla de la “uva pasa *psithia*”. Plinio (*NH* XII, 130; XIV, 81, 3) dice que es la uva con la que se elaboraba en Roma el *passum*, y Virgilio (*Georgica* II, 93) y Estacio (*Silvae* IV, 9, 38) consideran a la

En cuanto a su lugar de origen y cultivo, es probable que no fuera una vid exclusiva de una determinada zona sino que debía de estar extendida por varias regiones de Grecia, pero con un posible predominio en la isla de Creta que tenía fama de producir vinos muy dulces de pasas (§ 4.1.2 Creta) y tal vez en la de Rodas donde las uvas pasas tenían también cierta fama en la Antigüedad (§ *infra* Rodia).

- Rodia (Ῥοδία/*Rhodia*) y *rhodia* (ρόδια).

La Rodia sería una vid originaria, con mucha probabilidad, de la isla de Rodas. La menciona Pólux en su lista sin especificar nada de ella como es habitual en él. Y entre los autores latinos, Plinio, Columela e Isidoro de Sevilla la incluyen entre las uvas de mesa y Virgilio la llama “regalo de los dioses y de las mesas”. Pero es posible que también se hiciese vino con ella y quizá de tipo generoso (§ 4.2.2. *Hypochytos*) como sugiere R. Billiard. Y tal vez también se obtuviesen de ella buenas uvas pasas ya que, como dice Hermipo, tenían fama las pasas de la isla³⁵⁸. Pero nada nos dicen estos autores del color de su uva. Hesiquio, en cambio, menciona una vid ρόδια/*rhodia* que define como ἀμπέλου εἶδος (variedad de vid) y que podría derivar su nombre de ρόδον (“rosa”) debido al color de sus uvas. Sería posible, pues, que la vid Rodia de Rodas y la *rhodia* (ρόδια) que menciona Hesiquio fuesen la misma cepa y que produjese hermosas uvas rosadas de mesa. O que no tengan nada que ver³⁵⁹.

- *Rhodonía* (Ῥοδωνία).

El término *rhodonía* significa propiamente rosaleda (ἡ τῶν ρόδων φυτεία, ὁ τῶν ρόδων λειμὼν), pero según distintos lexicógrafos tardíos (Focio, la *Suda*, el *EM*), algunos también llamaban así a una variedad de vid por el color de sus uvas próximo al de la rosa. Tal vez guarde alguna relación con la vid ρόδια/*rhodia* que menciona Hesiquio si es que no eran la misma cosa³⁶⁰.

- Samia (Σαμία).

Debía de ser una vid local y autóctona cultivada en la isla de Samos. Es citada por los lexicógrafos Pólux y Hesiquio que no aportan detalle alguno sobre ella. Estrabón,

psithia como la mejor uva para la elaboración de este vino (§ 4.2.1. *Psithios* y *Staphidites*). Sobre los vinos generosos puede verse Sáez Illobre, J.A., “Los vinos generosos” en *VEVC*, pp. 201-220.

³⁵⁸ Pólux, *On* VI, 82; Plinio, *NH* XIV, 42, 1-6; Columela, *RRa* III, 2, 1; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15 y 17; Virgilio, *Georgica* II, 102; Macrobio, *St* III, 20, 7; Hermipo, *PCG* V, fr. 63 y Ateneo, *Ds* I, 27F; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 310.

³⁵⁹ Hesiquio, *Lexicon* p 395.

³⁶⁰ Focio, *Lexicon* p 490, 13; *Suda* p 208; *EM* 705, 4; Hesiquio, *Lexicon* p 395.

que no la menciona, comenta que la isla de Samos no era precisamente famosa por sus vinos por lo que, quizá, sus vides no fuesen de una calidad notoria³⁶¹.

- *Scias* (σκιάς).

Scias (σκιάς) era un término que se utilizaba de forma generalizada para designar todo aquello que proporcionaba sombra, incluidos los parasoles, las enredaderas y las plantas trepadoras similares a la vid, como la brionia (§ 2.3, nota 247), por ejemplo. E, incluso, los edificios con cúpula (los atenienses también llamaban así a la θόλος/*tholos*, al decir de algunos lexicógrafos). No obstante en Hesiquio, Focio y la *Suda* el término σκιάς aparece definido, además (y en primer lugar), como ἀναδενδράς por lo que, previsiblemente, debía de existir también una variedad de vid a la que se conocía con ese nombre y perteneciente al grupo de vides trepadoras³⁶².

- *Sepoialis* (σηποιαλῖς).

Variedad de vid citada por Hesiquio y de difícil etimología. A. Carnoy piensa que su nombre pudiera tener relación con la sepia (σηπία) y en especial con su tinta. Y que podría tratarse, en consecuencia, de una vid de uva negra como la tinta de la sepia³⁶³.

- *Stephanita/stephanitis*

Aunque mencionada solo por autores latinos, su nombre es sin duda griego y está emparentado con στέφανος (“corona”) por lo que vendría a significar algo así como “relativo a la corona”. De hecho Plinio, que la incluye entre las uvas de mesa, dice de ella que sus hojas y racimos se entrelazan como las hojas y las flores de una corona. Y, entre las uvas de mesa (*ad escam*), la incluyen también Columela, que la recomienda por su aspecto y sabor, e Isidoro para quien debía el nombre a su redondez³⁶⁴.

- *Tasia* (Θασία/*Thasia*).

Su nombre está claramente relacionado con la isla de Tasos, en el Egeo septentrional, donde, sin duda, se cultivaría. Con su uva es más que probable que se elaborara uno de los vinos más famosos de la Antigüedad: el vino de Tasos (§ 4.1.1). Pero a pesar de ello apenas aparece citada en la literatura griega antigua. Seguramente

³⁶¹ Pólux, *On* VI, 82; Hesiquio, *Lexicon* σ 145; Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15.

³⁶² Hesiquio, *Lexicon* σ 977; Focio, *Lexicon* σ 520; *Suda* σ 602; *EM*, 717, 37.

³⁶³ Hesiquio, *Lexicon* σ 517; Carnoy, A. J., *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, p. 241.

³⁶⁴ Plinio, *NH* XIV, 42, 1-6; Columela, *RRa* III, 2, 2; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15 y 17. M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, p. 82) comenta que hoy en la isla de Santorini, y debido a los fuertes vientos reinantes, cultivan las vides con un sistema de guiado por el suelo “en forma de cesto” al que llaman στεφάνι/*stefáni*, dato que, de alguna forma, hace recordar el comentario que hace Plinio de estas vides.

su uva sería tinta, dado que el vino de Tasos era de ese color. Y dulce, tal y como dice Eustacio que la cita junto con la *Pramnia* y la *meliceris* por su dulzura, algo que también refleja un escoliasta de la *Odisea* de Homero³⁶⁵. Entre los autores romanos, Columela la incluye entre las *graeculae* (§ 2.3.2), vides, dice, cuya uva tiene un sabor agradable, pero que dan poco vino, mientras que Plinio, que menciona una vid *graecula* que se cultivaba en la isla de Tasos, cuando cita la vid Tasia/*Thasia* la incluye entre la vides un tanto exóticas y desconocidas en Italia y la sitúa en Egipto, donde probablemente ya estaría aclimatada en su época procedente sin duda de Tasos tras la conquista de Egipto por Alejandro Magno. Era, dice, de uva muy dulce y añade que soltaba el vientre y que en Egipto era utilizada para hacer un vino egipcio muy famoso (el *Sebennyticum*, § 4). Pero no sabemos si la vid *graecula* que él cita en Tasos era esta misma vid Tasia que menciona en Egipto o eran vides distintas. Virgilio, que también cita la vid Tasia, la considera adecuada para ser cultivada en terrenos pobres y ligeros, lo que no cuadra bien con la vid *graecula* (§ 2.3.2) que menciona Plinio, apta solo para ser cultivada en terrenos ricos, por lo que, tal vez, la vid Tasia y la *graecula* de Tasos fuesen vides distintas³⁶⁶.

- *Tharrupia*.

Quizá se trate de un nombre griego formado, al decir de J. André, sobre el sustantivo *ταρσός/ταρρός* (“zarzo”, “cañizo”) y por tanto productora de uva “para secar o pasificar”, o sobre un topónimo como *Τάρρα* en Creta. Plinio que la menciona junto a otras vides griegas como la *capnios* y la *buconiates*, dice que eran vides que fructificaban tarde, que su fruto no se recogía antes de que hubiera helado y que se cultivaban en las colinas de Turios en la Magna Grecia³⁶⁷.

2.3.2. Algunos nombres genéricos o dudosos de vides.

Se agrupan aquí aquellas vides o cepas que tienen un nombre que, aunque en las fuentes escritas que conservamos aparezca junto a *ἄμπελος* (“vid”) o *σταφυλή* (“uva”), representa un grupo de vides con alguna característica común u ofrece suficientes dudas de que represente una variedad de vid concreta y diferenciada.

³⁶⁵ Oribasio, *ColMed* XII, o, 3; Eustacio, *CHO* I, 379, 14; *SCHOO*, *Odyssea* X, v. 235.

³⁶⁶ Virgilio, *Georgica* II, 91-92; Plinio, *NH* XIV, 25; 39; 75; 117; Columela, *RRa* III, 2, 24; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 460.

³⁶⁷ Plinio, *NH* XIV, 39; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 153.

- *Alexandrina*. Véase § *infra* *Phalacra*.
- *Anadendras* (ἀναδενδράς).

El término ἀναδενδράς/*anadendras* (compuesto de ἀνά, “hacia arriba” y δένδρον, “árbol”) se utilizaba en griego para denominar la vid que crecía apoyada y agarrada al tronco de un árbol (*vitis arbustiva* en latín y vid trepadora en castellano). Así es como lo define el *EG* (ἡ ἄμπελος ἢ πρὸς δένδρον ἀνερχομένη). También solía utilizarse para designar estas vides el adjetivo (*ana*)*dendritis*, que se aplicaba a toda planta que trepaba a los árboles y en especial a la vid. Y aunque la *Suda* define *anadendras* como una variedad o tipo de uva (σταφυλῆς γένος)³⁶⁸, posiblemente lo haga en el sentido de uva producida por vides trepadoras (de la variedad que fuesen) más que en el de una variedad de vid específica y diferenciada de las demás (la *anadendras*), al igual que se habla de forma usual de “uva de mesa” producida por distintas variedades de vid. *Anadendras* sería, por lo tanto, un término genérico que se empleaba de forma habitual para designar toda vid, de la variedad y color de uva que fuese, que se cultivaba utilizando árboles como forma de soporte (§ 2.2.5.1) aunque quizá designase, más en concreto, una categoría o grupo de variedades de vid que usualmente se cultivarían de esa forma. En el apartado anterior, por ejemplo, se han mencionado variedades de vid como *amamaxys*, *scias* o *hyien* que las fuentes antiguas definen como *anadendras*³⁶⁹ y otras como *leucothracia*, *bolene* o *mersites* de las que se dice que necesitan árboles para su buen desarrollo³⁷⁰. Y Hesiquio, por su parte, define como *anadendras* (sin especificar más), otro amplio grupo de términos como ἄμβαινα/*ambaina*, ἄμυσχαία/*amyschaia*, ἀταισόν/*ataison*, βῆκα/*beca*, ἔρνατις/*ernatis*, κλαμμίς/*clammis*, ὀρινία/*oriniai* o μαματίδες/*mamatides*, términos (los dos últimos están utilizados en plural) que en sus tiempos designarían seguramente variedades distintas y diferenciadas de vides trepadoras³⁷¹.

En cualquier caso, este tipo de vides debían de ser muy conocidas en Grecia, si nos atenemos al elevado número de veces que aparece en la literatura griega antigua el término ἀναδενδράς referido a la vid, unas veces junto a ἄμπελος (vid) o σταφυλή

³⁶⁸ *EG* α 130; *Suda* α 1846.

³⁶⁹ Hesiquio, *Lexicon* α 3437; σ 977; υ 128 y 131; *EG* α 106; *EP* α 97; Focio, *Lexicon* α 1111; σ 520; *EM* 77, 1-6; Zonaras α 148, 19; *Suda* σ 602.

³⁷⁰ *Geoponica* V, 17, 4 y 17, 5-13.

³⁷¹ Hesiquio, *Lexicon* α 3492; α 3879; α 7995; β 549; ε 5965; κ 2860; ο 1217; μ 213.

(uva) y otras solo, pero sobreentendiéndose la mayoría de las veces alguno de estos términos³⁷². No obstante, como sistema de cultivo de la vid (§ 2.2.5.1), aunque debía de conocerse ya desde la época micénica, no debía de estar muy extendido en territorio griego (debido quizá a su alto coste) o por lo menos no tanto como el de la vid rastrera o la cultivada con el sistema de yugo, y desde luego no tanto como en Roma donde debió de desarrollarse y extenderse bastante³⁷³. Y puede que influyera lo suficiente en el vino que se obtenía de estas plantas como para que algunos autores latinos consideraran que todos los grandes vinos procedían de plantas así cultivadas (§ 4.2.1. *Anadendrites*) y recogieran, en consecuencia, normas para el correcto cultivo de las vides trepadoras o arbustivas, la obtención del mejor vino posible de ellas y el tipo de terreno adecuado para cultivarlas³⁷⁴.

- *Cathartice* (καθαρτική).

El adjetivo griego καθαρτική significa “purificativo, que limpia o purifica” y τὸ καθαρτικόν (sobreentendiéndose φάρμακον) viene a significar “purgante” o “evacuante”. Para conseguir estos efectos purificadores o purgativos se empleaban, en la Antigüedad y en buena parte de los siglos posteriores, determinadas plantas medicinales a veces mezcladas con vino³⁷⁵. Este llegó a tener su importancia en estas mezclas “purgantes” e incluso se dio por buena la existencia de una vid (καθαρτικὴ ἄμπελος) con cuya uva podía elaborarse un vino capaz por sí solo de producir esos efectos y de la que en *Geoponica* se ofrecen un par de fórmulas para producirla. Una de esas fórmulas o recetas es en realidad la misma que la ofrecida en este mismo texto para producir la vid llamada *theriace* (§ *infra*) cuyo vino era bueno contra las mordeduras de serpientes venenosas, mientras que la otra difiere un poco de esa³⁷⁶.

³⁷² También aparece con frecuencia *anadendras* en la literatura bíblica (*Septuaginta*, *Psalmi* 79 (80), 11, *Ezechiel* 17, 6, por ejemplo) y en muchos de los escritores cristianos antiguos como Gregorio Niseno, Eusebio, Basilio, Orígenes o Juan Crisóstomo, entre otros.

³⁷³ Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 58-59.

³⁷⁴ *Geoponica* IV, 1-2; V, 2, 13 y 18; Plinio, *NH* XVII, 199-208; Columela, *De Arboribus* 16; *RRa* V, 4-36; Paladio, *OA* III, 10 y 13.

³⁷⁵ Teofrasto, *HP* IX, 9-11; Dioscórides, *MM* IV, 148, 150, 162 o 172; Galeno, *SMTF* XII, 120, 10; XII, 154, 10; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 215. Véase nota 1227.

³⁷⁶ *Geoponica* IV, 8, 4; VIII, 18. En realidad, según la primera fórmula de *Geoponica* para producir la vid καθαρτικὴ/*cathartice* había que sustituir la médula de la parte inferior del sarmiento que debía plantarse (unos tres dedos de longitud) por una planta llamada eléboro (§ 5.3.1. *Elleborites*) y en el caso de la vid θηριακὴ/*theriace* se utilizaba para este menester un antídoto o triaca (nota 384). Y la segunda fórmula consistía en triturar raíces de eléboro negro y recubrir con ellas las del plantón de vid antes de ser plantado así en la viña. Dioscórides (*MM* V, 67) y Plinio (*NH* XIV, 110), por otra parte, cuentan que si se planta una

- *Chamitis* (χαμίτις).

Es más que probable que, como en el caso de la *anadendras*, *Chamitis* (χαμίτις en griego, *vitis prostrata* en latín y vid rastrera en castellano) no sea más que un nombre genérico con el que se designaba toda vid que, creciendo sin ningún tipo de soporte o guía, arrastraba sus ramas y racimos por el suelo, y que, por tanto, no se trate de una variedad de vid sino de un sistema específico de cultivo aplicable a cualquier variedad de vid o a un grupo concreto de ellas (§ 2.2.5.1). Algo así podría deducirse, en todo caso, de la explicación que proporciona Eustacio: ἄμπελος χαμίτις ἐλέγετο ἢ χαμαὶ κειμένη (“se llama vid *chamitis* a la que yace por tierra”). Además, el nombre χαμίτις tiene la misma raíz que el adverbio χαμαί/*chamai* que significa “en tierra” o “por tierra” y que forma parte de varios adjetivos que comparten ese significado, como por ejemplo χαμαικοίτης (“que se acuesta o duerme en tierra”), χαμαιρεπής (“que se inclina hacia la tierra”) o χαμαιζήλος (“pegado a tierra” o “poco elevado”) que aparece aplicado precisamente a ἄμπελος (“vid”) en *Geoponica*. Pero χαμαί también entra en la composición del nombre de numerosas plantas de baja altura o enanas como χαμαίμηλον (“manzanilla”), χαμαισύκε (“higuera enana”) o χαμελαία (“olivillo”), por ejemplo. Y la *Suda*, por su parte, define χαμίτις como ὄνομα ἀμπέλου (“nombre de vid”) que podría interpretarse como una variedad específica de vid. Todo ello puede contribuir un poco a hacer pensar que el término χαμίτις podría entenderse bien como un sistema de cultivo o bien como una variedad de vid (posiblemente enana). Y, además, en *Geoponica*, cuando se trata de la poda de la vid, se dice que “a la vid *chamitis* (τὴν χαμίτιν ἄμπελον), conviene podarla en el mes de enero”, recomendación en la que cabrían perfectamente ambas interpretaciones³⁷⁷. No obstante, en *Geoponica*, cuando se trata del tipo de terreno que se considera idóneo para las distintas clases de vides, se dice que “a las vides tumbadas y pegadas a la tierra (χαμαιζήλοις καὶ χαμαιπετέσιν ἀμπέλοις) les van bien los terrenos secos e inclinados en suave pendiente”, y no se utiliza para nada el término χαμίτις, lo que también podría hacer pensar que mientras que el autor parece referirse aquí a una forma concreta de cultivo

vid (no dicen si valdría cualquier variedad) junto con eléboro negro de una forma similar a esta segunda fórmula descrita en *Geoponica*, producía entonces un vino abortivo. Véase § 5.3.1. *Phthorios*.

³⁷⁷Eustacio, *CHI* IV, 255, 17; *Suda* χ 76; *Geoponica*, III, 1, 5. De hecho, el diccionario francés Bailly traduce *chamitis* por *vigne naine* (“vid enana”), mientras que el inglés Liddell-Scott, citando a Eustacio, lo traduce por *vine trained low on the ground* (“vid guiada por el suelo”). Y ambos citan este texto de *Geoponica*.

(a todo tipo de vides que crecen sin soporte alguno y se arrastran por el suelo), cuando trata de la poda, se esté refiriendo a una variedad específica de vid³⁷⁸. En todo caso, se trate de un sistema de cultivo (lo más probable) o se trate de una variedad concreta de “vid enana”, χαμῖτις es un nombre poco frecuente tanto en la literatura griega antigua como en los lexicógrafos. Y, como sistema de guiado (§ 2.2.5.1), debió de ser bastante común en la Grecia antigua como dice Longo que ocurría en Lesbos. Más, desde luego, que en Roma donde se consideraba que solo debían plantarse vides rastreras en climas en extremo desfavorables y muy ventosos porque, entre otras cosas, sus uvas producían un vino desagradable y de baja calidad³⁷⁹.

- *Graecula*.

Para Plinio *graecula* es una planta única, es decir, una única variedad de vid, como subraya J. André, mientras que Columela con esta etiqueta, pero en plural (*graeculae*), se refiere a un grupo de vides (*Mareotica*, *psithia*, *Tasia*, *sophortia*) que él considera griegas (aunque la *Mareotica* parece más bien egipcia y de la *sophortia* no tenemos más información) y que, con mucha probabilidad, bien pudieran ser variedades distintas de vid pero con características muy similares. O, quizá, perteneciesen a una misma variedad (la *graecula* que dice Plinio) y presentasen diferencias mínimas (uvas de distinto color, por ejemplo). En todo caso, Plinio dice de esta vid *graecula* que era de procedencia griega (debía de cultivarse, según él, en las islas de Quíos y Tasos) y que no era inferior en calidad a las *amineas* italianas, pero que era de uva muy tierna y “de grano pequeño” de forma que solo era apta para ser cultivada en terrenos ricos. Algo que, en parte, viene a coincidir con la información que da Columela de las *graeculae* a las que describe como “pequeñas vides griegas que producen una uva de un sabor agradable, pero que en nuestras regiones dan menos vino y ello en razón tanto del corto número de racimos como de la pequeñez de los granos”. Por otra parte, *graecula* es un adjetivo común en latín que se encuentra referido a algunas variedades de flores y frutos (de procedencia posiblemente griega). Así, Plinio aplica el adjetivo *graecula*, además de a la vid, a frutos como la manzana o a flores como la rosa³⁸⁰.

³⁷⁸ *Geoponica* III, 1, 5; V, 2, 14-15. También es verdad que los textos de *Geoponica* están extractados de autores distintos. En el primer caso de los Quintilios y en el segundo de Florentino.

³⁷⁹ Longo, *DC* II, 1, 4; Columela, *RRa* V, 5, 17; *De arboribus* 4, 2; Plinio, *NH* XIV, 14; XVII, 185-186.

³⁸⁰ Columela, *RRa* III, 2, 24; Plinio, *NH* XIV, 25; XV, 50; XXI, 18, 7; XXVI, 42, 6; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 130; *Plinie l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 25.

- *Phalacra* (Φαλάκρα).

Phalacra (Φαλάκρα) como dice Teofrasto o Φαλάκραι para Esteban de Bizancio o Hesiquio que también escribe Φάλακρον, era una zona elevada o un promontorio del monte Ida (posiblemente de la Tróade como dice J. André)³⁸¹. Teofrasto describe “la vid” que crecía en el área de *Phalacra*, a la que nunca pone nombre, como “un arbusto de pequeños tallos, con ramas de un codo de longitud, hojas redondas, enteras y pequeñas, bayas negras y dulces del tamaño de un haba que contienen dentro un hueso blando”. Pero Plinio, que en la práctica traduce este párrafo de Teofrasto, sí pone nombre a esta vid. Dice que “se da el nombre de *Alexandrina* a una cepa pequeña del entorno de *Phalacra*, con unas ramas de un codo de largo, con grano negro del tamaño de un haba, de pepita blanda y muy pequeña, con unos racimos transversales y muy dulces, de hoja pequeña y redonda sin hendiduras”. Definición casi exacta a la de Teofrasto, pero se duda de que se trate de una variedad de la *vitis vinifera* L. Algunos autores modernos sí lo creen y la han identificado con la actual variedad *corinthiaca* (una variedad que no aparece documentada en las fuentes grecolatinas antiguas), mientras otros, a juzgar por las características con las que la describen tanto Teofrasto como Plinio, creen que se trataría más bien del arándano (*Vaccinium myrtillus* L.) que de una variedad de vid³⁸².

- *Theriace* (θηριακή).

El término griego θηριακή significa propiamente “relativo a las fieras” y se utilizaba (en un principio y sobreentendiéndose ἀντίδοτος) de forma general para designar todo tipo de remedios contra las mordeduras de las serpientes y demás bichos venenosos. Con posterioridad, y hasta bien entrada la Edad Media, se idearon muchos tipos de antídotos contra toda clase de venenos, pero siguieron llamándose θηριακή, *theriace* (o *theriaca*) en latín, y triaca en castellano³⁸³. El vino era un componente tan habitual en estos remedios que hasta llegó a aceptarse la existencia de una vid cuyo vino (y su uva) se creía que servía, por sí solo, como antídoto, al menos contra las

³⁸¹ Teofrasto, *HP* III, 17, 6; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 655, 5; Hesiquio, *Lexicon* φ 86 y 88; Andre. J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 43.

³⁸² Plinio, *NH*, XIV, 43. De la primera opinión sería A. Dalby (*Food in the Ancient World from A to Z*, p. 164). Y también A. F. Hort y de la segunda F. F. Mancini y R. Sprengel, citados los tres en nota a pie de página (208-209) por el traductor español de la *Historia Plantarum* de Teofrasto.

³⁸³ Los primeros tratados que se conservan sobre estos temas son los de Nicandro de Colofón (siglo II a. C.): θηριακά (“sobre animales venenosos”) y ἀλεξιφάρμακα (“sobre contravenenos”). § 5.5. notas 1307-1308.

mordeduras de serpientes y otros animales venenosos. Plinio es el primer autor grecolatino en citar la vid *theriace* (Columela la desconoce) a la que sitúa en la isla de Tasos y de la que dice que “su vino y su uva son remedio contra las picaduras de serpientes” (*cuius et vinum et uva contra serpentium ictus medetur*). Y, en otro pasaje, añade que también el vinagre (obtenido de su vino) lo era. Pero ningún texto griego, de los que conservamos, la menciona antes y solo lo hace *Geoponica*, un texto ya muy tardío y con posibles influencias latinas. No obstante, debió de tener cierto predicamento, al menos entre los romanos, tanto la vid como su vino (del que, por cierto, no conocemos el nombre) de forma que hasta se idearon algunas fórmulas para intentar conseguir una vid de las características que se atribuían a esta. En *Geoponica* (en un par de extractos tomados de Florentino) aparece una de esas fórmulas y se considera muy aconsejable que los agricultores la conozcan pues les puede servir contra todo tipo de mordeduras de animales venenosos como víboras, tarántulas, serpientes o escorpiones. Y, según se dice en el texto, de esta vid podía aprovecharse, con dicha finalidad, no solo el vino sino también las uvas, las pasas y hasta el vinagre. Y además, se añade, la ceniza de sus hojas y sarmientos quemados, aplicada a la picadura, calmará el dolor y salvará al hombre que ha sido picado o mordido, pues las propiedades de esta ceniza son tales que curan hasta los mordiscos de los perros, muchas veces incluso rabiosos. Tal debía de ser su fuerza!. Paladio, que también recomienda a los labriegos disponer de vides triacales contra mordeduras de bichos venenosos y disponer de ceniza obtenida de sus sarmientos contra las mordeduras de perros rabiosos, ofrece asimismo una fórmula, para producir esta vid, que viene a ser prácticamente la misma que se lee en *Geoponica*, de donde posiblemente estará tomada. Y advierte, lo mismo que el texto griego, de que si de tal vid se coge un sarmiento para trasplantar, no tiene las propiedades medicinales de la cepa madre por lo que convendría aplicar a ese sarmiento la misma fórmula que se aplicó a la cepa de la que procede. Su fecha de plantación, por otra parte, sería la misma que la del resto de vides en general. Pero ni *Geoponica* ni Paladio hacen referencia alguna a que se cultivase en la isla de Tasos, como hace Plinio, o a su posible origen tasiota³⁸⁴.

³⁸⁴ Plinio, *NH* XIV, 117; XXIII, 14; *Geoponica* II, 47, 12-14; IV, 8; Paladio, *OA* III, 28; *De veterinaria medicina* 1, 5-6. Básicamente la fórmula para obtener la vid *theriace* consistía en practicar una hendidura de unos tres dedos de longitud en la parte inferior del sarmiento que se iba a plantar, sacarle la médula, rellenar

Y entre los estudiosos modernos J. André cita la *vitis theriaca* entre las expresiones que no designan cepas propiamente dichas, mientras que otros autores creen que se trataría de una vid real cuyo nombre estaría asociado a un topónimo: la isla de Tera (Θήρα o *Thera*), actual Santorini, donde se cultivaría en la Antigüedad. Y sospechan que quizá sea la antecesora de la actual vid *athiri* cultivada hoy en esta isla y también en la de Rodas³⁸⁵. Es muy posible que sea así, pues tenemos constancia de que algunos médicos (Galeno, Oribasio o Aecio, entre otros) citan con frecuencia el vino tinto dulce Θηραῖος/*Theraios*, que podría asociarse a la isla de Tera (§ 4.1.2), ya que se trata de su gentilicio, pero no tenemos noticia alguna de la uva con la que se elaboraba. Y, por otra parte, en *Geoponica*, en un pasaje distinto a aquel en el se describe la vid triacal usada como antídoto contra venenos (§ *supra*), se describe una vid de nombre asimismo θηριακή/*theriace* de la que se comenta que tiene un sarmiento por naturaleza fino y endeble, pero “que es la mejor de todas, sin discusión alguna, por la dulzura de su vino”. La referencia de esta vid *theriace* está tomada también de Florentino (quien a su vez la toma de Demócrito), por lo que plausiblemente sería distinta de la vid triacal descrita más arriba³⁸⁶. Bien pudiera ser, por lo tanto, que, por una deformación fonética, el nombre de la vid local de Tera (con mucha posibilidad Θηραῖα/*Theraia*), de la que es verosímil que se obtuviera en la isla (y quizá también en Creta) el vino dulce *Theraios* (§ 4.2.1. Tera) del que hablan los médicos, deviniese con el tiempo en

el hueco con el antídoto elegido (por lo general una triaca, § 5.5 y nota 1308) y envolverlo luego en un medio ligero bien atado (un papiro se dice en *Geoponica*), antes de introducirlo en tierra. También podía conseguirse esta vid regando con el antídoto elegido la parte del esqueje introducida en tierra (sus raíces). En cualquier caso y aun suponiendo que el efecto del antídoto se traspasase a la vid y al vino obtenido de ella, parece lógico que la vid en cuestión no se propagase sin más a través de sus propios sarmientos y que fuese necesario siempre para su propagación, como recogen los textos citados, repetir con los sarmientos la fórmula aplicada a la cepa madre. Puede pensarse, por otra parte, que algunos agricultores/viticultores, dadas las recomendaciones hechas por *Geoponica* o Paladio, plantarían quizá alguna cepa de esta forma para prevenir las mordeduras de animales venenosos, aunque obviamente no les servirían de mucho. No obstante, Dioscórides (*MM* V, 117) ya decía que la ceniza de sarmientos de vid (de cualquier clase) era buena, aplicada en emplasto, contra las mordeduras de perros rabiosos y serpientes venenosas.

³⁸⁵ Kourakou-Dragonas, S., “The Asyrtiko. The Vinifera Variety of Santorini” en S. Kourakou-Dragonas (ed.), *The Santorini of Santorini*, pp. 101-102, Atenas, 1995 (citado por M. J. García Soler en “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, p. 423. Este autor la identifica con la actual vid *athiri*, una antigua variedad blanca propia de zonas secas del Egeo meridional, a través precisamente de Θηραῖα σταφυλή. M. Lambert-Gocs, por su parte (*The Wines of Greece*, pp. 44-45 y 83), opina algo similar: *Theraia* habría dado lugar a *theriace* y de ahí la actual *athiri*, cultivada en las islas de Santorini y Rodas y en general asociada (en la Antigüedad y asimismo en la era moderna) con el vino dulce, si bien hoy día también se elabora con ella, dice, vino blanco y seco.

³⁸⁶ *Geoponica* V, 2, 19; Galeno, *CMSL* XIII, 8, 14; *SMTF* XI, 648, 18; Oribasio, *ColMed*, V, 6, 33; Aecio, *LibMed* VIII, 55, 66, entre otros. Véase § 4.1.2. Tera.

θηριακή y se le asignasen entonces popularmente las cualidades generales que se atribuían de forma usual a los antídotos así denominados.

2.3.3. Otros nombres de vides.

En algunas fuentes grecolatinas aparecen mencionados, además de los citados, algunos otros nombres de vid de difícil explicación y de los que poco o nada puede conjeturarse. Incluso es posible que algunas de estas vides que mencionan, si existieron, ni siquiera sean griegas. A continuación se citan estos nombres junto a la fuente en la que aparecen:

- Lista del papiro de Zenón.

En este papiro aparecen, además de los mencionados en § 2.3.1., los siguientes nombres de vides: Εὐδαμιδείας/*Eudamideias* y Ἀλεξανδρείας/*Alexandreias*, nombres ambos que con mucha probabilidad estarían relacionados con algún antropónimo, κολοκυν[θήνη/*colocynthine*, nombre cuya relación con κολοκύνθη (“calabaza”) parece clara, y δριμύος/*drimios*, quizá emparentado con δριμύς (“acre” o “punzante”) por el sabor de la uva. En cualquier caso, puede tratarse de vides egipcias autóctonas o como sugiere Brun, quizá sean vides (como otras mencionadas en este papiro) importadas en Egipto desde Grecia, Asia o Fenicia tras la conquista del país por Alejandro Magno, pero de las que no tenemos ninguna garantía de que fuesen griegas³⁸⁷.

- Lista de Pólux.

En la lista de vides que transcribe Pólux (*On* VI, 82) aparecen, además de los citados en § 2.3.1., otros nombres de los que poco o nada se sabe y que, incluso, podrían corresponder a vides no griegas:

Πελμηρίς/*Pelmeris* y Τορνία/*Tornia* que quizá se correspondan con algún topónimo local, Πετραία/*Petraia*, nombre ligado con toda probabilidad a la ciudad de Petra, capital de los nabateos, Σωχίς/*Sochis* que Pólux sitúa en Egipto, Σύρα/*Syra* que pudiera ser la vid *Syriaca*, de racimos negros, citada por Plinio e Isidoro y previsiblemente importada de Siria. Debía de parecerse a la cepa italiana *aminea* negra, pues Plinio dice que a esta algunos la llamaban *Syriaca*³⁸⁸. Λίβυσσα/*Libyssa*, que tal vez sea la misma cepa a la que Columela e Isidoro llaman *Libyca*, que citan como vid productora de uva de mesa y que se cultivaba en las afueras de las ciudades,

³⁸⁷ PCair. Zen., 59033, 13-14; Brun, JP., *Le vin et l'huile*, p. 28.

³⁸⁸ Plinio, *NH* XIV, 41; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 29.

añade Isidoro. J. André opina que no designa necesariamente una vid libia en sentido geográfico, sino una planta introducida desde el África púnica por los griegos de Sicilia³⁸⁹. Χαρόπη/*Charope*, relacionada tal vez con algún topónimo o con el adjetivo χαροπός (“de color claro y brillante”) por lo que, quizá, fuese una vid de uva blanca, y χαίρένεως/*chaireneos*, que, tal vez, podría relacionarse con el verbo χαίρω (“alegrarse, deleitarse”) por su uva agradable de comer.

- *Lexicon* de Hesiquio.

En el léxico de Hesiquio, además de los nombres de vides antes citados, aparecen algunos otros de los que no indica más que la referencia ἄμπελος. Tal es el caso de ἥβη/*hebe*, nombre de la diosa de la Juventud y copera de los dioses, μινῶδες/*minodes*, nombre citado en plural por Hesiquio (del adjetivo femenino μινώϊς -ῖδος) y relacionado con Minos (el mítico rey de Creta), isla en la que es posible que se cultivara, τιγάς/*tigas*, un nombre desconocido del que no tenemos ninguna indicación, Σωχίς/*sochis*, que cita también Pólux situándola en Egipto, y χαρόνη/*charone* que Hesiquio define como χαρῖνος y que quizá esté relacionada también con el verbo χαίρω como la χαίρένεως/*chaireneos* que cita Pólux, si es que χαρόνη no es una corrupción del término χαρόπη/*charope* que también menciona Pólux³⁹⁰.

- Lexicógrafos bizantinos.

En estos escritores aparece mencionada la vid ἄχων/*achon*, un nombre de difícil interpretación y que ellos presentan como ἄμπελος/*ampelos* sin más detalle³⁹¹.

- Columela menciona la vid *sophortia*, una vid del todo desconocida y a la que incluye entre las *graeculae* o vides griegas³⁹².
- En *Geoponica* (IV, 1, 14) se dice que “en Bitinia la vid trepadora gusta del cerezo (como árbol soporte), sobre todo la ὀπωρικὴ/*oporice* y también la *aminea*”, como si ὀπωρικὴ, que podríamos traducir al castellano por “otoñal”, fuese realmente el nombre de una variedad concreta de vid como lo era la *aminea* italiana.

³⁸⁹ Columela, *RRa* III, 2, 1; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 5, 15-17; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 130.

³⁹⁰ Hesiquio, *Lexicon* η 14; μ 1417; π 3195; τ 843; σ 3112; χ 210.

³⁹¹ Focio, *Lexicon* α 3472; *Suda* α 4710; Zonaras α 361, 26.

³⁹² Columela, *RRa* III, 2, 24.

2.4. Catálogo de las antiguas vides griegas y fuentes grecolatinas que las citan.

La presente relación de las vides de la antigua Grecia, junto con los autores grecolatinos que las citan, recoge los nombres de las vides que se comentan en § 2.3.1 y § 2.3.2. Y algunas (9) de las que aparecen en § 2.3.3 (las que presumiblemente pudieron ser griegas). En la relación que sigue no se ha hecho la distinción en grupos de vides tal y como se hizo en el apartado anterior, sino que todas aparecen en una única lista. Ocupan entrada diferenciada las distintas variantes gráficas de una misma vid que han ido apareciendo a lo largo del tiempo (*Pramneios*, *Pramneia*, *Pramnia*, por ejemplo) o los distintos sinónimos con los que se la pudo conocer en diferentes lugares (*Alexandrina*, *phalacra*, por ejemplo). Las vides aparecen en orden alfabético de su nombre en caracteres latinos y los autores aparecen relacionados en orden cronológico dentro de cada vid.

Vid	Autor	Obra
<i>Achon</i>	Focio Anónimo Anónimo	<i>Lexicon</i> α 3472 <i>Suda</i> α 4710 Zonaras α 361, 26
<i>Aegia</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 42
<i>Aethalus</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75
<i>Aizasia</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 1824
<i>Alexandrina</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 43, 1
<i>Alopeceos</i>	Pólux Hesiquio Focio	<i>On</i> VI, 82 <i>Lexicon</i> α 3365 <i>Lexicon</i> α 1094
<i>Alopecis</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 42
<i>Althephias</i>	Aristóteles Ateneo Anónimo Anónimo	fr. 596 Rose <i>Ds</i> I, 31C <i>Suda</i> α 1268 Zonaras α 126, 28
<i>Amamaxys</i>	Safo Epicarmo Matrón Herodiano Ateneo Pólux Eustacio	<i>SAF</i> fr. 173 <i>PCG</i> I, fr. 21 <i>Convivium Atticum</i> , <i>SH</i> fr. 534, 114 <i>De nominibus</i> III, 762 <i>Ds</i> IV, 137B <i>On</i> VI, 82 <i>CHO</i> I, 201, 3

Vid	Autor	Obra
<i>Amamyxis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3425
	Focio	<i>Lexicon</i> α 1111
	Anónimo	<i>EG</i> α 106, 8-10; 114; 115
	Anónimo	<i>EP</i> α 97
	Anónimo	<i>EM</i> 77, 1-7
	Anónimo	<i>SCHAK, Vespae</i> , v. 326, 1-5
	Anónimo	<i>Suda</i> α 1482 y 1846
	Anónimo	<i>Zonaras</i> α 148, 19 y 22
<i>Amarcion</i>	Columela	<i>RRa</i> III, 2, 24
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 31
	Isidoro	<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 24
<i>Amaxis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3437
<i>Ambaina</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3492
<i>Ambrosia</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 40
<i>Ammaxys</i>	Anónimo	<i>EG</i> α 106; 114
	Anónimo	<i>EP</i> α 97
	Anónimo	<i>EM</i> 77, 1-7
<i>Ammixai</i>	Anónimo	<i>EG</i> α 106; 115
	Anónimo	<i>EP</i> α 97
	Anónimo	<i>EM</i> 77, 1-7
<i>Amyschaia</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3879
<i>Anadendras</i>	Esopo	<i>Fabulae</i> XVa
	Ferécates	<i>PCG</i> VII, fr. 114
	Ctesias	<i>FGrH</i> 688, fr. 63
	Jenofonte	<i>Oeconomicus</i> 19, 18
	Demóstenes	<i>Contra Nicostratum</i> 15, 11
	Teofrasto	<i>CP</i> I, 10, 4; III, 10, 8; V, 5, 4
	Alexis	<i>PCG</i> II, fr. 11
	Crisipo	<i>SVF, Frag. Moralia</i> , fr. 714
	Plutarco	<i>QRG</i> 290E
		<i>De Alexandri Magni fortuna aut virtute</i> 342B
		<i>De Stoicorum repugnantis</i> 1044D
	Diodoro Sículo	<i>BH</i> III, 68 y XIX, 48
	Casio, Dion	<i>Historiae romanae</i> (vers. 1, vol. 3), LXXI, 5, 15.
	Herodiano	<i>De nominibus</i> III, 762
	Ateneo	<i>Ds</i> XV, 685A
	Longo de Lesbos	<i>DC</i> II, 1
	Lido	<i>De mensibus</i> IV, 14, 11
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 375, 3437, 3492, 3879, 7995; β 549; ε 5965; η 464; κ 557,559, 2206, 2860; μ 213; ο 1217; π 2039; σ 977; υ 131; ψ 121
	Focio	<i>Lexicon</i> α 1111, 1454; σ 520
	Anónimo	<i>EG</i> α 106, 130; η 243

Vid	Autor	Obra
<i>Anadendras</i>	Anónimo	<i>EP</i> α 59, 1-3; α 97, 1
	Anónimo	<i>Geoponica</i> III, 1, 1; III, 6, 3; IV, 1, 1-2; IV, 2, 1; V, 2, 13 y 18; 5, 3; 20; 51, 1; VII, 20, 3
	Anónimo	<i>Suda</i> α 1482, 1846; η 304; σ 602
	Anónimo	<i>EM</i> 7, 25; 77, 1; 96, 19-20; 429, 12
	Eustacio	<i>CHI</i> II, 398; IV, 256
		<i>CHO</i> I, 201, 2-4; II, 188, 44
	<i>Epig. adespota</i>	<i>EAP</i> , Epigrama 190
	Anónimo	Zonaras α 148, 19-21; η 992
	Anónimo	<i>SCHOIN</i> , <i>Ilias</i> XI, v. 639
	Anónimo	<i>SCHOIH</i> , <i>Ilias</i> XI, v. 638
	Anónimo	<i>SCHAK</i> , <i>Vespae</i> v. 326
	Anónimo	<i>SCHL</i> , 1432, 85
	Anónimo	<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v. 65b-c
<i>Anthedonias</i>	Aristóteles	fr. 596 Rose
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31C
	Anónimo	<i>Suda</i> α 1268
	Anónimo	Zonaras α 126, 29
<i>Aphytaios</i>	Teofrasto	<i>CP</i> III, 15, 5
<i>Argitis</i>	Virgilio	<i>Georgica</i> II, 99-100
	Columela	<i>RRa</i> III, 2, 21-22 y 27
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 35
	Servio	<i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 99
	Isidoro	<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 23
<i>Aspendios</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 117
<i>Ataison</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 7995
<i>Balanites</i>	Isidoro	<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 21
<i>Beca</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> β 549
<i>Biblia</i>	Hipis de Regio	<i>FGrH</i> 554, fr. 4
	Herodiano	<i>De prosodia catholica</i> III, 333, 28
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31B
	Aquiles Tacio	<i>LC</i> II, 2, 2
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 168, 10
	Anónimo	<i>SCHHG</i> , v. 587, 11
<i>Bibline</i>	Aristóteles	fr. 585 Rose
	Herodiano	<i>De orthographia</i> III, 482, 3-10
	Anónimo	<i>EG</i> β 112, 4-5
	Anónimo	<i>EM</i> 197, 32-35
	Anónimo	Zonaras β 387, 22
<i>Biblinos</i>	Semo de Delos	<i>FGrH</i> 396, fr. 13b
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> β 609

Vid	Autor	Obra
<i>Biblinos</i>	Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo	<i>EG</i> β 112, 10 <i>EM</i> 197, 40-43 <i>SCHHP</i> , v. 588-590 y 589a <i>SCHHG</i> , v. 586, 19 <i>SCHT, Idyllia</i> , XIV v. 15
<i>Byblia</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Bolene</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 17, 5-8.
<i>Boumastos/boumasthos</i>	Anónimo Anónimo Macrobio	<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 15 <i>PSI</i> IV, 429, 22 <i>St</i> III, 20, 7
<i>Buconiates</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 39
<i>Bumamma</i>	Varrón Macrobio	<i>RRe</i> II, 5, 4 <i>St</i> III, 20, 7
<i>Bumastus</i>	Virgilio Columela Plinio Diocleciano Servio	<i>Georgica</i> II, 102 <i>Culex</i> , 407 <i>RRa</i> III, 2, 1; XII, 44, 1 y 5 <i>NH</i> XIV, 15; XIV, 42 <i>Edictum de pretiis</i> 6, 80 <i>BGC, Georgica</i> II, v. 102
<i>Canthareos</i>	Teofrasto Hesiquio	<i>CP</i> II, 15, 5 <i>Lexicon</i> κ 656
<i>Capneios</i>	Teofrasto Anónimo	<i>HP</i> II, 3, 2 <i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14
<i>Capneos</i>	Aristóteles Teofrasto Filópono	<i>De generatione animalium</i> , 770b, 20 <i>CP</i> V, 3, 1 <i>De generat. animalium. comm.</i> XIV, 3, 189
<i>Capnia</i>	Anónimo Anónimo	<i>Suda</i> κ 344 <i>SCHAK, Vespae</i> v. 151d
<i>Capnios</i>	Plinio Diogeniano Hesiquio	<i>NH</i> XIV, 39 <i>Paroemiae</i> 2, 99 <i>Lexicon</i> κ 716
<i>Carice</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> κ 817
<i>Cathartice</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> , IV, 8, 4; VIII, 18
<i>Cenea</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> κ 2206
<i>Ceraunia</i>	Columela Isidoro	<i>RRa</i> III, 2, 1 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 18

Vid	Autor	Obra
<i>Cercyraia</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 4
Cilicia	Anónimo	<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 13
<i>Clammis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> κ 2860
<i>Coa</i>	Plinio	<i>NH</i> XV, 66
<i>Coroneos</i>	Pólux Hesiquio	<i>On</i> VI, 82 <i>Lexicon</i> κ 3738
<i>Cressa/Cretica</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Cydonita</i>	Columela Isidoro	<i>RRa</i> III, 2, 2 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15
<i>Cypria</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 9
<i>Chaireneos</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Chamitis</i>	Anónimo Anónimo Eustacio	<i>Geoponica</i> III, 1, 5; V, 2, 14 y 15 <i>Suda</i> χ 76 <i>CHI</i> IV, 255, 17
<i>Charone</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> χ 210
<i>Charope</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Chloris</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 4
<i>Dactylis</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 40
<i>Dactylus</i>	Columela Plinio Isidoro	<i>RRa</i> III, 2, 1 <i>NH</i> XIV, 15 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
<i>Dracontion</i>	Columela	<i>RRa</i> III, 2, 28
<i>Drosallis</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 17, 3
<i>Edane</i>	Hesiquio Anónimo	<i>Lexicon</i> ε 397 <i>SCHNA</i> , v. 162
<i>Eileos</i>	Hipis de Regio Ateneo	<i>FGrH</i> 554, fr. 4 <i>Ds</i> I, 31B
<i>Elaeos</i>	Plinio Pólux Hesiquio	<i>NH</i> XIV, 38 <i>On</i> VI, 82 <i>Lexicon</i> ε 1838
<i>Epiphoron</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 5392

Vid	Autor	Obra
<i>Ernitis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 5965
<i>Eugenia/eugeniaea</i>	Catón Varrón Columela Plinio	<i>Agc</i> 6, 4, 5 <i>RRe</i> I, 25 <i>RRa</i> III, 2, 16 <i>NH</i> XIV, 25 y 26
<i>Eugenios</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 6727
<i>Eyias</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 6903
<i>Graecula</i>	Columela Plinio	<i>RRa</i> III, 2, 24 <i>NH</i> XIV, 25
<i>Hebe</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> η 14
<i>Hedanos</i>	Nicandro Anónimo	<i>Alexipharmaca</i> 162 y 181 <i>SCHNA</i> , v. 162
<i>Hipponeios</i>	Linceo de Samos Ateneo	fr. 7 Dalby <i>Ds</i> XIV, 654A
<i>Hyien/hyion</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> υ 128 y 131
<i>Hypereias</i>	Aristóteles Ateneo Anónimo Anónimo	fr. 596 Rose <i>Ds</i> I, 31C <i>Suda</i> α 1268 Zonaras α 126, 29
<i>Lagea</i>	Plinio Macrobio	<i>NH</i> XIV, 39 <i>St</i> III, 20, 7
<i>Lageos</i>	Virgilio Servio Isidoro	<i>Georgica</i> II, 93-94 <i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 93 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 16
<i>Lemnia</i>	Aristófanes Pólux	<i>Pax</i> , 1162-64 <i>On</i> VI, 82
<i>Leptorrax</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 16
<i>Leucothracia</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 17, 4
<i>Libanodes</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 117
Licia	Plinio	<i>NH</i> XIV, 117
<i>Mamatides</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 213
<i>Maroneia</i>	Critón Galeno	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1041) <i>CMPG</i> XIII, 1041

Vid	Autor	Obra
<i>Maroneia</i>	Macrobio	<i>St</i> III, 20, 7
<i>Maroneios</i>	Anónimo	<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14
<i>Melampsithia</i>	Macrobio	<i>St</i> III, 20, 7
<i>Melandaneos</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 647
<i>Meliceris</i>	Hesiquio Eustacio Anónimo	<i>Lexicon</i> μ 711 <i>CHO</i> I, 379, 14 <i>SCHOO, Odyssea</i> X, 235
<i>Melineos</i>	Pólux Hesiquio Focio	<i>On</i> VI, 82 <i>Lexicon</i> μ 713 <i>Lexicon</i> μ 255, 23
<i>Mendaiois</i>	Anónimo	<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 13
<i>Mersites</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 10
<i>Methymnaea</i>	Virgilio Horacio Ovidio	<i>Georgica</i> II, 90 <i>Sermones</i> II, 8, 50 <i>Ars amatoria</i> I, 57;
<i>Methyseos</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Methysion</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 571
<i>Minodes</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 1417
<i>Morgion</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 1648
<i>Naxia</i>	Éupolis Aristófanes Bizancio Pausanias Aticista Ateneo Anónimo Focio	<i>PCG</i> V, fr. 271 <i>Paroemiae</i> , fr. 10 Nauck <i>Léxico de nombres áticos</i> λ 28, 5 <i>Ds</i> II, 52D <i>Suda</i> λ 867, 5 <i>Lexicon</i> λ 237, 18
<i>Nicostrateios</i>	Linceo de Samos Ateneo Hesiquio	fr. 7 Dalby <i>Ds</i> XIV, 654A <i>Lexicon</i> v 576
<i>Nicostratia</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Oinope</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Onope</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> o 911
<i>Oinousios</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> o 337
<i>Oporice</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> IV, 1, 14

Vid	Autor	Obra
<i>Oriniai</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> o 1217
<i>Paidobation</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> π 69
<i>Pellaia</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Pergaia</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 82
<i>Pollios</i>	Aristóteles	fr. 585 Rose
<i>Pramne</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> π 3195
<i>Pramneia</i>	Apión Apolonio el Sofista Focio Anónimo Anónimo Anónimo	<i>De glossis Homericis</i> , fr. 111 Neitzel <i>Lexicon Homericum</i> , 134, 13 <i>Lexicon</i> π 446, 11 <i>EM</i> 686, 33 <i>Zonaras</i> π 1571 <i>SCHOO</i> , <i>Odyssea</i> X, 235
<i>Pramneios</i>	Pólux Eustacio Anónimo Anónimo Anónimo	<i>On</i> VI, 82 <i>CHO</i> I, 379 <i>SCHHP</i> , v. 589a <i>SCHHG</i> , v. 586, 20 <i>SCHOIH</i> , <i>Ilias</i> XI, v. 638
<i>Pramnia</i>	Dídimo Calcéntero Ateneo Pólux Macrobio Hesiquio Anónimo Eustacio Anónimo Anónimo Anónimo	fr. 47 Schmidt <i>Ds</i> I, 30D <i>On</i> VII, 150 <i>St</i> III, 20, 7 <i>Lexicon</i> π 3196 <i>Suda</i> π 2207 <i>CHI</i> III, 284 <i>SCHAJ</i> , <i>Equites</i> v. 107 <i>SCHNA</i> , v. 163 y 181 <i>SCHP</i> , <i>Ion</i> , 538C; <i>Respublica</i> , 405E
<i>Purpurea</i>	Virgilio Columela Plinio Servio Isidoro	<i>Georgica</i> II, 95 <i>RRa</i> III, 2, 1 y XII, 44, 1 y 5 <i>NH</i> XIV, 40 <i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 95 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
<i>Phalacra</i>	Teofrasto Plinio	<i>HP</i> III, 17, 6 <i>NH</i> XIV, 43
<i>Phanaeus</i>	Virgilio Servio	<i>Georgica</i> II, 98 <i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 98
<i>Phoinicobalanos/a</i>	Pólux Hesiquio	<i>On</i> VI, 82 <i>Lexicon</i> φ 703

Vid	Autor	Obra
<i>Phoinissa</i>	Anónimo Hesiquio	<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14 <i>Lexicon</i> ϕ 713
<i>Pseudamamaxys</i>	Aristófanes Hesiquio Anónimo	<i>Vespae</i> , v. 326 <i>Lexicon</i> ψ 121 <i>SCHAK</i> , <i>Vespae</i> v. 326, 1
<i>Psithia</i>	Nicandro Virgilio Dioscórides Estacio Columela Plinio Pólux Eutecnio Servio Macrobio Hesiquio Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo	<i>Alexipharmaca</i> , 181 <i>Georgica</i> II, 93; IV, 269 <i>MM</i> V, 5, 1 <i>Silvae</i> IV, 9, 38 <i>RRa</i> III, 2, 24 <i>NH</i> XII, 130; XIV, 81 <i>On</i> VI, 82 <i>Paraphrasis in Nicandri alexipharmaca</i> 5, 28 <i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 93 <i>St</i> III, 20, 7 <i>Lexicon</i> ψ 186 <i>Geoponica</i> V, 2, 4 <i>EG</i> α 1231 <i>EM</i> 149, 27 <i>SCHNA</i> , v. 163 y 181
<i>Psythia</i>	Anónimo	<i>Documenti antichi dell' África italiana</i> (Cirene) I, 86
<i>Rodia</i>	Virgilio Columela Plinio Pólux Macrobio Isidoro	<i>Georgica</i> II, 102 <i>RRa</i> III, 2, 1 <i>NH</i> XIV, 42, 1-6 <i>On</i> VI, 82 <i>St</i> III, 20, 7 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
<i>Rhodia</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ρ 395
<i>Rhodonía</i>	Focio Anónimo Anónimo	<i>Lexicon</i> ρ 490, 13 <i>Suda</i> ρ 208 <i>EM</i> 705, 4
<i>Samia</i>	Pólux Hesiquio	<i>On</i> VI, 82; <i>Lexicon</i> σ 145
<i>Scias</i>	Hesiquio Focio Anónimo	<i>Lexicon</i> σ 977 <i>Lexicon</i> σ 520 <i>Suda</i> σ 602
<i>Sepoialis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> σ 517
<i>Sophortia</i>	Columela	<i>RRa</i> III, 2, 24
<i>Stephanita</i>	Columela Isidoro	<i>RRa</i> III, 2, 2 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17

Vid	Autor	Obra
<i>Stephanitis</i>	Plinio Macrobio	<i>NH</i> XIV, 42, 1-6 <i>St</i> III, 20, 7
Tasia	Virgilio Columela Plinio Filóstrato Oribasio Servio Isidoro Eustacio Anónimo	<i>Georgica</i> II, 91-92 <i>RRa</i> III, 2, 24 <i>NH</i> XIV, 39; 75; 117 <i>Heroicus</i> , 675, 21 <i>ColMed</i> XII, o, 3 <i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II, v. 91 <i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 <i>CHO</i> I, 379 <i>SCHOO</i> , <i>Odyssea</i> X v. 235
<i>Tigas</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> τ 843
<i>Tharrupia</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 39, 1
<i>Theriace</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 19
<i>Theriace</i> (trialcal)	Plinio Paladio Anónimo	<i>NH</i> XIV, 117, 4; XXIII, 14, 5 <i>OA</i> III, 28 <i>De veterinaria medicina</i> 1, 5 <i>Geoponica</i> II, 47, 12-16; IV, 8

RESUMEN: Las 10 vides más citadas (los sinónimos y variantes gráficas se consideran la misma vid). Solo se incluyen las relacionadas en § 2.3.1 y las 9 de § 2.3.3 incluidas en esta tabla (en términos aproximados).

Vid	Autores que la citan	total citas
<i>Amamaxys/amaxys</i>	15	20
<i>Argitis</i>	5	7
<i>Bibline/Biblia</i>	16	18
<i>Boumastos/bumastus</i>	8	12
<i>Capneos/capnia</i>	9	10
<i>Pramneios/Pramnia</i>	20	24
<i>Phoinissa/purpurea</i>	7	10
<i>Psithia/psythia</i>	16	19
Rodia	7	8
Tasia	9	11
Autores que las citan:	63	
Vides totales:	96	De uva de mesa: 16
De uva blanca:	10	De uva dulce: 9
De uva tinta:	12	Vides trepadoras: 15
De uva de otro color:	8	De maduración temprana 5
No se sabe:	66	De maduración tardía 3

3. Las vendimias y sus festejos. Fechas. Vinificación. Bodegas. Tipos de vino.

La vendimia o recolección de la uva (τρύγη/τρύγησις/τρυγητός / *vindemia*) siempre fue considerada como una fiesta de regocijo popular que duraba varios días y que ponía fin a la cosecha de cereales y legumbres. Atrás quedaban los duros trabajos agrarios y había llegado el momento de recoger el dulce fruto de la vid. Y en los países vitivinicultores llenaba de alegría a las gentes del campo que la celebraban con cánticos y danzas. En la literatura griega es Homero el que nos proporciona las primeras informaciones sobre la vendimia. En la *Odisea*, en la descripción del jardín del palacio de Alcínoo, “mientras unas uvas se secaban al sol otras eran vendimiadas o pisadas, sin que por ello dejase de haber cepas siempre llenas de racimos, unos verdes (ὄμφακες) recién perdida la flor y otros a punto de madurar (ὕποπερκάζουσιν)”. Y en la descripción que hace del escudo de Aquiles, en la *Iliada*, la recolección de la uva es considerada como una fiesta en la que “doncellas y efebos, pensando cosas tiernas y amorosas, llevaban el dulce fruto en canastillos de mimbre mientras un muchacho tañía suavemente la cítara a la par que entonaba un hermoso himno, y todos le acompañaban cantando y haciéndole coro o golpeando con los pies en el suelo”³⁹³. Un poco después también Hesíodo detalla algunas de las labores de la vendimia, aunque de una forma un poco más sobria. Y unos siglos más tarde, Longo de Lesbos hace una vívida descripción de las vendimias en la isla de Lesbos, con sus variadas tareas (los días de vendimias eran realmente ajetreados), en la que se respira un trasfondo festivo similar, en cierto modo, al que narra Homero: las mujeres piropeaban a Dafnis (que portaba los cestos de uva) con el consiguiente enfado de Cloe, y los pisadores, que danzaban y cantaban en el lagar (§ 3.2.2) mientras realizaban su tarea, piropeaban a Cloe con el consiguiente enfado de Dafnis. Pero no podía esperarse otra cosa “al tratarse de la Fiesta de Dioniso y del nacimiento del vino”³⁹⁴. Y, en estas fiestas de la alegría y el desenfado, vendimiadores, portadores de uva, pisadores y demás trabajadores, muy atareados todos con las distintas labores, bebían sin tacañería, como dice Macrobio, el líquido que se obtenía de estrujar las uvas (el zumo de la uva antes de fermentar), llamado γλεῦκος en griego, *mustum* en latín y mosto en castellano³⁹⁵. En

³⁹³ Homero, *Odyssea* VII, 122-126; *Ilias* XVIII, 567-572.

³⁹⁴ Hesíodo, *Scutum*, 290-304; Longo de Lesbos, *DC* II, 1-2 y también II, 36 y IV, 5.

³⁹⁵ Ὁ χυλὸς ἐκθλιβεῖς τῶν σταφυλῶν καλοῦσι δ' αὐτὸν οἱ ἄνθρωποι γλεῦκος (“al zumo exprimido de las uvas los hombres lo llaman mosto”), decía Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 575, 15) y se bebía durante las vendimias (Longo de Lesbos, *DC* II, 36; Columela, *RRa* X, 423-432), sorprendiéndose Macrobio (*St* VII, 7, 14) de la cantidad que bebían los pisadores de uva en el lagar y de que no se emborracharan. El

Atenas se celebraban, además, las *Protrygaia* y las *Oschophoria* (§ 7.4.3) que iniciaban y ponían fin a estos días, pero fiestas en torno a la vendimia, muy entreveradas con la religión, debían de celebrarse de una forma más o menos similar en toda la cuenca mediterránea. En Roma, en fechas ya próximas a la vendimia (el 19 de agosto), se celebraban las *Vinalia Posteriora* o *Rustica* para implorar a Júpiter que no se malograra la nueva cosecha. Y en el momento de iniciarse la vendimia, según cuentan Varrón o Plinio, un sacerdote de Júpiter (*Flamen dialis*) recogía el primer racimo de uvas, bendecía la primera prensada sagrada y ofrecía el sacrificio de una cordera a Júpiter³⁹⁶.

3.1. Fechas, preparativos y recolección de la uva.

La vendimia, en Grecia debía de celebrarse hacia mediados de septiembre, en torno al equinoccio de otoño, aunque la fecha variaría ligeramente según las condiciones climáticas de cada zona. “Cuando Orión (Ὠρίων, constelación) y Sirio (Σείριος, estrella) lleguen a mitad del cielo y la aurora de rosados dedos pueda ver a Arturo (Ἄρκτοῦρος), entonces, Perses, corta y lleva a casa todos los racimos” dice Hesíodo. Algo parecido dice asimismo Platón: “cuando llegue la estación de la cosecha (de uvas) coincidente con el ascenso de Arturo...”. Y también Longo de Lesbos: “el otoño estaba ya en su apogeo y la vendimia era inminente...”³⁹⁷. En *Geoponica*, por su parte, se habla de vendimiar en agosto en las zonas más calurosas (aunque parece que solo la uva de mesa) y en los demás lugares en septiembre-octubre. Y entre los autores latinos, las fechas de la vendimia oscilan entre septiembre y primeros de noviembre. Virgilio señala el otoño en general,

mosto es un líquido por lo general muy dulce (“el dulce tryx” que dice Aristófanes, § 4.2.2) y a veces se recomendaba añadirle un poco de vinagre dulzón (*Geoponica* VI, 15) para obtener una bebida no tan dulce, en la misma línea que hoy se le añade un poco de alcohol con idéntica finalidad y se obtiene una bebida conocida con el nombre de “mistela” (*DRAE*).

³⁹⁶ Varrón, *De lingua Latina* VI, 16; Plinio, *NH* XVIII, 287-289. Columela (*RRa* X, 423-432) canta (en versos hexámetros) la alegría popular de esos días de recolección de la uva sin dejar de sugerir (XII, 18, 4) que se hicieran sacrificios y libaciones los días previos a Liber, a Líbera y hasta a “las vasijas que sirven para el estrujado de la uva” (*vasis pressoriis*). Sobre estos festejos, cf. Olivier de Cazanove, “Rituels Romains dans les Vignobles” en *IVV*, pp. 214-223. Y en el Oriente Próximo las vendimias eran festejadas de una forma similar. En Israel, por ejemplo, se celebraba la “Fiesta de los Tabernáculos”, llamada así por las cabañas construidas en las viñas para los vendimiadores (*Septuaginta*, *Isaías* 16, 10; *Judices* 9, 27; *Leviticus* 23, 33-44; *Deuteronomium* XVI, 13-17). Tenía lugar a principios del otoño (finales de septiembre) y una vez recogidos los frutos de la cosecha. Durante esos días se iba en procesión hasta el templo de Jerusalén y se hacían ofrendas, sacrificios y libaciones a Yahvé, lo que le da pie a Plutarco (*QC* 671C-672C) para comparar y relacionar esta festividad con las Bacanales por su carácter alegre y de regocijo popular, aunque posiblemente, tendrían poco que ver. Cf. Corrente, P. “Dioniso y Yahweh” en *DLO*, pp. 495-505.

³⁹⁷ Hesíodo, *OD* 609-611; Platón, *Leges* VIII, 844d-e; Longo, *DC* II, 1, 1. Pero otra estrella (Προτρυγητήρ), que aparecía en el cielo por esas fechas (*SCHHP*, *OD* 609), debía de ser la anunciadora real de la vendimia.

Catón recomienda vendimiarse hacia las calendas de octubre (día uno de ese mes), Varrón y Plinio entre el equinoccio de otoño y el ocaso de las Pléyades. Columela distingue tres situaciones en función del clima y recomienda tres fechas distintas: en lugares marítimos y cálidos en la primera quincena de septiembre, en la mayor parte de las regiones en la segunda quincena de septiembre y en las zonas frías en la primera mitad de octubre. Y Paladio recomienda vendimiarse en septiembre en los lugares templados y hacer en este mes los preparativos para vendimiarse el siguiente en los fríos³⁹⁸. La fecha exacta de la vendimia dependería, no obstante, del estado de madurez de la uva pues no conviene vendimiarse si la uva no está bien madura. O podía retrasarse a propósito para recoger la uva sobremadura y obtener así un vino más dulce (quizá de pasas), o por falta de espacio y vasijas disponibles en la bodega, como dice Plinio³⁹⁹. Y a falta de medios físicos o químicos, como los actuales, para conocer el estado de madurez de la uva, los antiguos tenían que guiarse por determinados indicios observables en la vid y en la uva⁴⁰⁰.

3.1.1. Preparativos para la vendimia

Los preparativos para la vendimia empezaban, no obstante, mucho antes. Y entre estos tomaba especial importancia el preparar y limpiar cuidadosamente (y fabricar o reparar y empear, si era necesario) las vasijas de fermentación y envejecimiento del vino, tarea que debía iniciarse nada más comenzar la Canícula como indican Plinio y *Geoponica*, cuarenta días antes de la vendimia como apunta Columela o en el mes de agosto como indica Paladio⁴⁰¹. La fabricación de estas vasijas (de barro cocido) no debía de ser fácil ni lo suficientemente afinada. Y las más grandes debían de terminarse con

³⁹⁸ *Geoponica*, III, 11, 1 y 5; 13, 1; Virgilio, *Georgica* II, 6; Catón, *Agc* 147; Varrón, *RRe* I, 34; Plinio, *NH* XVIII, 315-316; 319; Columela, *RRa* XI, 2, 64; 67 y 74; Paladio, *OA* X, 11, 1-2; XI, 3. Para el calendario agrícola, § 2.2.1, nota 106.

³⁹⁹ Plinio, *NH* XVIII, 315-320. Virgilio (*Georgica* II, 408-410), por ejemplo, recomendaba ser el primero en cavar la tierra...pero ser el último en vendimiarse, y una recomendación similar puede verse en *Geoponica* (III, 13, 1). Acerca de la sobremaduración de la uva, § 3.2.1, nota 420.

⁴⁰⁰ Entre los varios indicios que ofrecen los distintos autores para averiguar cuándo la uva está en sazón y el momento más oportuno para iniciar la vendimia se encuentra, por ejemplo, el de la caída de la hoja, el observar el color de la uva o probarla para averiguar su dulzura o el comprobar que la pepita esté ya negra y no verde, único criterio válido para Columela (*RRa* XI, 2, 67-69) que desecha todos los demás. Cf., asimismo, *Geoponica*, V 43 y 45; Paladio, *OA* X, 11, 1. Y para métodos modernos, Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 13-36. Pero no todas las uvas del predio podían madurar al mismo tiempo, recomendándose entonces empezar la vendimia por las de maduración más temprana (Varrón, *RRe* I, 54, 1; Columela, *RRa* III, 21, 5-10).

⁴⁰¹ Plinio, *NH* XIV, 134; XVIII, 319; Columela, *RRa* XII, 18, 5; Catón, *Agc* 23, 1; Paladio, *OA* IX, 1; X, 11, 1; *Geoponica* VI, 4; III, 11, 3 donde se dice que en el mes de agosto “hay que secar las tinajas al sol y empearlas veinte días antes de que vayan a recibir el vino”.

serias imperfecciones de porosidad, ya que ni siquiera podían pasar por el torno ni recibir una cocción adecuada pues resultaba un verdadero problema el poder manejarlas y cocerlas⁴⁰². Por eso todas ellas recibían diversos tratamientos previos a su uso, entre los que, quizá, el más importante fuera el empegado (πίσσωσις / *picatio*) para evitar su porosidad e impermeabilizarlas, labor fundamental para la fermentación y conservación del vino en la Antigüedad. Generalmente, debían untarse con pez por dentro (y a veces por fuera) todas las vasijas de cerámica que fueran a contener vino (*dolia et seriae ceteraque vasa*, dice Columela), tarea que, al menos en las vasijas más grandes, no debía de resultar nada fácil. El empegado debía hacerse en un día tranquilo y sin viento siguiendo una rutina y unas normas que Columela describe con bastante detalle y minuciosidad⁴⁰³. Pero no solía utilizarse la pez “pura” sino “la preparada” (había distintas recetas) o mezclada

⁴⁰² Las vasijas más grandes se utilizaban principalmente para la fermentación del mosto (§ 3.2.3) y recibían el nombre de πίθοι entre los griegos y *dolia* entre los romanos, nombres que suelen traducirse al castellano por “tinajas” (§ 9.3.12). En *Geoponica* (VI, 3) se describe con cierto detalle la fabricación de estas vasijas, las dificultades que conllevaba fabricarlas (sobre todo las más grandes) y las preferencias del autor por recipientes más pequeños, pues el tamaño de las vasijas podía influir en la calidad del vino (§ 4.1.2. Bitinia y Nicomedia). Su fabricación debió de ser, no obstante, un negocio (alfarería) bastante floreciente (§ 2.2.5.2). Este tipo de tinajas de barro cocido, por otra parte, y de un tamaño más o menos similar, se han estado utilizando en España para la fermentación y crianza del vino prácticamente hasta nuestros días, sobre todo en el centro-sur (La Mancha-Valdepeñas, donde aún pueden verse, aunque ya sin uso en su mayor parte) y se utilizan aún en alguna pequeña bodega familiar sobre todo de Extremadura (“vino de pitarra”).

⁴⁰³ Columela, *RRa* XII, 18, 5-7; Plinio, *NH* XIV, 121; 127; 134; XVI, 53; *Geoponica* VI, 16, 1 y 5. En palabras del *DRAE*, “la pez es una sustancia resinosa, sólida, lustrosa, quebradiza y de color pardo amarillento que se obtiene echando en agua fría el residuo que deja la trementina al acabar de sacarle el aguarrás. Pez negra es la que resulta de la destilación de las trementinas impuras y es de color muy oscuro, por quedar mezclada con negro de humo. Trementina es el jugo casi líquido, pegajoso, odorífero y de sabor picante que fluye de los pinos, abetos, alerces, lentiscos y terebintos”. Y lo que hoy se conoce como pez griega es, dice el *DRAE*, “una mezcla de varios ingredientes entre los que se encuentra la pez común”. La pez (πίσσα/πίττα en griego y *pix* en latín) era en la práctica la única sustancia que cerraba los poros de la cerámica en la industria del vino en la Antigüedad (“Todos embadurnan las vasijas con pez”, decía Plutarco, *QC* 676B), aunque Catón (*Agc* 69) parece que también embadurnaba las vasijas nuevas con goma (*cummis/gummis*), al menos las destinadas a contener aceite. El barnizado era raro, caro e inútil por lo quebradizo, la resina es soluble en alcohol y el betún (*bitumen* para los romanos y ὄσφαλος para los griegos) era algo exótico que aún daría más olor y sabor al vino, aunque se apreciaba el importado de Judea (Mar Muerto), al decir de Dioscórides (*MM* I, 73, 1), Plinio (*NH* XXXV, 178-180) o Galeno (*SMTF* XII, 375). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 474-478; Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 106-107. La arqueología moderna ha confirmado el uso de la pez en el embadurnado de las ánforas (Koehler C., “Handling of Greek Transport Amphoras” en *RSAG*, pp. 50-52).

En la Antigüedad tenía fama la pez que se producía en el Monte Ida, en la Tróade (Asia Menor), la de Pieria, en Macedonia, y la bricia en el *Bruttium* (sur de Italia), como se lee en *Geoponica* (VI, 5, 1-7) o Dioscórides (*MM* I, 72) y también en Teofrasto (*HP* IX, 2, 3-8 y 3, 1-4) y Plinio (*NH* XIV, 122; 127-128; XVI, 52-54). Todos ellos refieren con cierto detalle cómo se obtenía la pez líquida (πίσσα ὑγρή) en esos lugares y también la pez seca (ξηρὰ πίσσα) como un subproducto por cocción de la pez líquida. Y distinguen diferentes tipos de pez, indican cómo reconocer su calidad y bondad y consideran la pez más brillante como la mejor.

Aunque el uso más generalizado de la pez era seguramente el empegado de vasijas (todavía en España se sigue utilizando para impermeabilizar “las botas” de vino), también se usó en el tratamiento de los mostos para la estabilización de los vinos (§ 3.2.3) y en algunas zonas de forma habitual (§ 5.3.1. *Pissites*).

con diversas sustancias aromáticas (incienso, hinojo, canela, alholva tostada, ceniza de sarmiento, cera...) para suavizar el amargor de la pez⁴⁰⁴. Y siempre era conveniente lavar y limpiar bien las vasijas usadas antes de empearlas para evitar que quedara adherido a sus paredes algún resto de heces, como dice Catón⁴⁰⁵. Tras el empegado, todo tipo de vasijas (*omnia uasa*, dice Columela) que fueran a utilizarse, finalizada la vendimia, debían llenarse con agua de mar, o si no era posible con agua salada, durante algún tiempo y luego debían secarse bien para evitar toda humedad. Y, una vez bien limpias, debían perfumarse con alguna sustancia aromática, como el incienso o la mirra (había varias fórmulas), a la espera de recibir el mosto o el vino, para evitar en lo posible el olor de la pez⁴⁰⁶. Y ya en los días más próximos a la vendimia había que realizar algunos otros preparativos complementarios, pero asimismo necesarios, como preparar la sal, los aditivos y las sustancias aromáticas con las que se acostumbraba a aderezar los mostos o los vinos, limpiar y acondicionar los lagares (ληνοί/τρογητέρια / *calcatoria/torcularia*) y prensas (ἐπιλήνια / *prela*) y también los depósitos o piletas (ὕπολήνια / *lacus*) que debían

⁴⁰⁴ La pez podía proporcionar al vino contenido en las vasijas empegadas un sabor y aroma que podía resultar desagradable y no deseado, por lo que solía mezclarse con distintos productos aromáticos antes de empear con ella las vasijas, y solían utilizarse también productos olorosos fuertes, como las resinas y ciertas plantas aromáticas, para “aderezar” el vino (§ 3.2.3) con el fin, entre otros, de contrarrestar el olor y sabor de la pez. Paladio (*OA* X, 11, 2) advertía que “conviene probar siempre la dulzura de la pez antes de su uso pues esta con su amargor estropea con frecuencia los vinos” (ἡ ξηρὰ πίσσα πικρά ἐστι, “la pez seca es amarga”, se dice en *Geoponica*, VI, 5, 8) y Plinio (*NH* XIV, 127-128; XXIII, 46) comenta que entre los defectos de la pez estaba su combustión que hacía que la pez diera mal gusto al vino (y que perdiese la untuosidad necesaria para adherirse a las paredes de la vasija, añade J. André, *Pline, livre XIV*, comentario al párrafo 127), y que, continúa Plinio, “los más cuidadosos” mezclasen la pez, antes de utilizarla, con algunas sustancias aromáticas. En *Geoponica* (VI, 5, 8-10 y VI, 6-8) se relacionan unas cuantas de estas mezclas y preparaciones de la pez y se comenta que empear las vasijas de esta forma, a la vez que mejora los vinos débiles, conserva estables los buenos y agradables y les proporciona buen aroma (εὐώδεις ποιεῖ), pero que alguna de ellas podía resultar excesivamente compleja y cara para vinos comunes, debiendo reservarse solo para un vino de muy buena cosecha y calidad.

Y sobre el uso de la cera (κηρός) en estos menesteres debían de existir opiniones bastante dispares como las que pueden leerse en *Geoponica* (VI, 5, 9-10; 6,1-2; 7, 2; VII, 12, 24) y otros autores. Así, mientras Paladio (*OA* X, 11, 2) decía que daba buen aroma y sabor y que, además, ablandaba la pez y no dejaba que se agrietase con los fríos, Plinio (*NH* XIV, 128) pensaba que la cera podía alterar e incluso avinagrar el vino. La cera, por otra parte, intervenía también en numerosísimas recetas médicas y en la Antigüedad tenía fama la que se producía en Creta y en el Ponto. Sus propiedades y usos más genéricos pueden verse en Dioscórides, *MM* II, 83; Galeno, *SMTF* XII, 25, 10; Oribasio, *Synopsis* II, 60, 23; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10 y 24, 12; Aecio, *LibMed* I, 198; Plinio, *NH* XXI, 83.

⁴⁰⁵ Catón, *Agc* 23, 1; 152; Columela, *RRa* XII, 18, 5; Plinio, *NH* XIV, 134; *Geoponica* VI, 4 y 8, 3. Las tinajas y vasijas nuevas debían empegarse cuando se sacaban del horno y las viejas según criterios: todos los años, cada segundo año o bien cuando se agriara o cayera la pez, y las ánforas y demás vasijas que se mantenían con vino durante varios años, se embadurnarían con pez solo cuando quedasen vacías.

⁴⁰⁶ Catón, *Agc* 107; Columela, *RRa* XII, 18, 3; Plinio, *NH* XIV, 134; *Geoponica* VI, 9 donde se aconseja embadurnar, al menos, las bocas y/o tapones de las tinajas con una esponja y con un compuesto de pez líquida (o seca), salmuera o agua de mar y vino cocido, o bien con alpechín.

recibir el líquido que fluía del lagar e incluso las propias bodegas (§ 3.3), perfumándolas y alejando de ellas todo lo que pudiera producir mal olor⁴⁰⁷, o revisar y reparar los canastillos, los cestos y la herramienta (si no se había hecho ya antes como recomendaba Columela), tareas que Longo de Lesbos describe con cierto desenfado y encanto: “el otoño”, dice, “estaba ya en su apogeo y la vendimia era inminente, así que todo el mundo en el campo estaba ya manos a la obra. Uno ponía a punto los lagares, otro limpiaba a fondo las tinajas, otro trenzaba canastos. Se ocupaba el uno de una pequeña podadera para cortar los racimos, el otro de una piedra apropiada para exprimirlles el jugo, un tercero del mimbre seco machacado a golpes con el que iluminar de noche el trasiego de ese jugo”⁴⁰⁸.

3.1.2. Recogida de la uva.

La recolección de la uva, en cualquier caso, era un trabajo pesado que debía llevarse a cabo en un tiempo relativamente corto pues la uva no podía permanecer mucho tiempo en la viña una vez conseguido el estado de madurez deseado, por lo que, tomada la decisión de vendimiar, sería necesario recogerla en pocos días⁴⁰⁹. Además, solía elegirse y recogerse también en estos días la uva de mesa para conservarla como uva fresca (*in vindemia diligentis uva non solum legitur ad bibendum sed etiam eligitur ad edendum*, decía Varrón) dado que las uvas, como el resto de frutas, se procuraba conservarlas para que durasen todo el año⁴¹⁰. Y, tanto la uva de mesa como la de vinificar, convenía

⁴⁰⁷ Las bodegas debían barrerse, limpiarse y sahumarse con sustancias aromáticas, y los lagares, las piletas y demás utensilios convenía lavarlos con agua de mar, si el mar estaba cercano, con agua salada o con agua dulce en el peor de los casos. Y convenía frotarlos con una esponja con salmuera caliente y sahumarlos. Estas operaciones debían repetirse al terminar la pisa y elaboración del vino y una vez retirados los orujos de la uva. Cf. Columela, *RRa* XII, 18, 3; *Geoponica* VI, 1, 4-5; 10; 11, 6; 12, 4; 13, 3; Plinio, *NH* XIV, 134.

⁴⁰⁸ Longo de Lesbos, *DC* II, 1; Columela, *RRa* XI, 2, 70-71; XII, 18, 1-4; Catón, *Agc* 23.

⁴⁰⁹ En *Geoponica* (V, 45), por ejemplo, se dice, citando a Demócrito, que “solo seis días y no más, es bueno que permanezca la uva madura sin recoger”.

⁴¹⁰ Varrón, *RRe* I, 54, 2. Unas uvas se almacenaban convertidas ya en pasas, tras secarlas al sol y perder el agua (§ 4.2.1. *Staphidites*), lo que facilitaba mucho la tarea de conservación, pero otras se procuraba conservarlas como uvas frescas. Para ello, las uvas podían mantenerse en la viña hasta la primavera siguiente, bañando el pedúnculo de los racimos con pez líquida (Plinio XIV, 17) o mediante otras técnicas (*Geoponica*, IV, 6, 2; IV, 11) que Paladio (XII, 12) llama griegas, como retorcer los sarmientos con sus racimos y atarlos a rodrgones poniéndolos a cubierto para que no se mojasen o meter los racimos en recipientes de barro agujereados por el fondo y dejarlos colgados de la vid sin tocar el suelo. Pero también podían recogerse en casa y guardarse en lugares secos y no calurosos. Y, en este caso y según las variedades de uva, cabía extender los racimos en el suelo de una habitación fresca sin contacto unos con otros o colgarlos del techo de los almacenes de grano con una cuerda o meterlos en pequeñas vasijas de barro sobre un fondo de paja o encerrarlos en ollas de barro bien tapadas y depositadas en los *dolia* sobre capas intercaladas de orujos (se llamaban entonces *uvae ollares*) o mantenerlas en contacto con mosto o *sapa* (§ 4.2.1. *Siraios*). Cf. Catón, *Agc* 7, 2; Varrón, *RRe* I, 58-59; Plinio, *NH* XIV, 16-17; 46; XV, 62-67;

recogerlas con cielo sereno y ni muy temprano por la mañana, a causa del rocío que podía recubrir las uvas, ni en las horas centrales del día por el exceso de calor. Y se recomendaba, en general, hacer la recogida con luna menguante (y, en el caso de la uva de mesa, mejor que esté bajo tierra, añade Plinio aunque para la uva de vinificar parece preferir la luna creciente)⁴¹¹. Las cepas de uva suelen estar alineadas en hileras o liños y separadas un corto espacio entre sí y, fuese cual fuese el sistema de cultivo empleado, había que cortar los racimos valiéndose de algún instrumento metálico similar a los utilizados para podar (y nunca con la mano, dice Columela)⁴¹² y verterlos en canastillos de mimbre (τάλαροι/ *corbulae/fiscinae*) que eran portados a hombros (generalmente por muchachos jóvenes) hasta el lagar o hasta cestos mayores (κόφιννοι / *cophini/corbes*) que luego, una vez llenos, se transportarían, con cierta probabilidad a lomos de asnos con albardas (κανθήλια / *clitellae*) o en carros, hasta el lagar donde otros trabajadores se encargarían de pisar y prensar la uva (§ 3.2.2) y de otras labores relacionadas con la elaboración del vino (§ 3.2.3). Los días de vendimia, por tanto, debían de ser considerados como de una actividad particularmente intensiva y requerían el trabajo en equipo de un gran número de trabajadores. En las explotaciones familiares (las más numerosas) colaboraría toda la familia y, quizá también, algunos amigos y parientes próximos, no

Columela, *RRa* XII, 44-45; Paladio, *OA* X, 17; Geponica IV, 15. Los médicos, por otra parte, consideraban que las uvas frescas perjudicaban el vientre y producían flatulencias pero que las que estuvieron colgadas cierto tiempo sentaban bien al estómago y estimulaban el apetito y las conservadas en orujos y en ánforas eran sabrosas y estomacales. Cf. Dioscórides, *MM* V, 3, 1; Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 17-20; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 573-576 y 578, 3-15; Oribasio, *ColMed* I, 41; Plinio, *NH* XXIII, 10-12.

Pero no todas las variedades de uva eran aptas por igual para su conservación en el tiempo. Los autores latinos suelen recomendar determinadas variedades para uva de mesa (en general las que ellos llaman “duracinas”) y otras para vinificar. Paladio (*OA* III, 9, 3), por ejemplo, aconsejaba que las uvas grandes, de buen aspecto, de pepita dura y seca se reservasen para uva de mesa y las uvas jugosas, de hollejo fino y buen sabor se dejasen para vinificar. Y Columela (*RRa* III, 2, 1-4) reacio a plantar uva de mesa, salvo que pudiera venderse como fruta directamente a los compradores sin tener que almacenarla, recomienda plantar para uva de mesa vides de uva temprana y hollejo duro (*praecoques et duracinae*), de agradable vista y sabor y que resistan conservadas en vasijas durante el invierno (como la *boumastos*, la *dactylus* o la *stephanitis*, por ejemplo, § 2.3.1) y para vinificar recomienda las vides que no se cubran de pámpanos muy rápido, que florezcan y maduren no demasiado tarde, que resistan las escarchas y la niebla y que no se pudran con las lluvias ni se agosten con las sequías. Catón (*Agc* 7, 2), Varrón (*RRe* I, 58-59) o Plinio (*NH* XIV, 42) también enumeran algunas variedades de vides productoras de uva de mesa. Virgilio (*Georgica* II, 102) califica alguna de ellas como un regalo de las mesas e Isidoro de Sevilla (*Etymologiae* XVII, 5, 15) llama *suburbanae uvae* a las uvas (*vites*) que se cultivaban en los alrededores de las ciudades *quia fructus earum ad escam in urbibus venditur* y enumera unas cuantas variedades.

⁴¹¹ *Geponica* IV, 15, 1-4; V, 46; Columela, *RRa* XII, 44, 2; Plinio, *NH* XV, 62; XVIII, 315-317. Sobre la influencia de la luna en las tareas agrícolas, § 2.2.2, nota 123.

⁴¹² Para vendimiarse utilizarían herramientas de hierro similares a las de podar (§ 2.2.6, nota 193) pero más pequeñas, llamadas comúnmente *falculae* (Columela, *RRa* XII, 18, 2; Catón, *Agc* 11, 4). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 349-353 y 431.

siendo necesaria, en general, la contratación de mano de obra, mientras que en las grandes extensiones solían contratarse de forma habitual vendimiadores (τρυνγητήρες) para la ocasión (más o menos como se hace hoy día). “El más bello trabajo agrícola, la vendimia, no lo hace nadie si no es cobrando un salario”, decía Filóstrato. Se contrataban sobre todo mujeres (τρυνγήτριαι) y peones libres temporales como puede leerse en Longo de Lesbos: “Las mujeres eran llamadas de los lugares cercanos para ayudar a la vendimia... pero al cabo de pocos días las viñas estaban ya vendimiadas, las tinajas guardaban el mosto y ya no hacía falta tanta mano de obra”⁴¹³. Los vendimiadores, por otra parte, no debían de ser muy cuidadosos en seleccionar la uva en el momento de la vendimia y debían de recoger en ese momento todo tipo de uvas, sin importar mucho su estado o su grado de maduración, pues una de las labores, y no la menos importante, que se asigna en *Geoponica* a los portadores de canastos era precisamente la de quitar las hojas y las uvas verdes o los racimos secos o en mal estado que pudiera haber en estos recipientes por desidia de los vendimiadores. Y Columela habla de emplear (en las grandes extensiones, se supone) “vigilantes de los vendimiadores” para que estos no cortaran los racimos todavía verdes⁴¹⁴. Las vides trepadoras encaramadas a los árboles representaban un problema adicional a la hora de la vendimia ya que había que subirse al árbol a recoger los racimos y cabía la posibilidad de una caída del vendimiador. Por eso, cuando esta labor no podía realizarse con personal propio y había que contratar gente foránea, esta podía poner ciertas dificultades debido a la peligrosidad que representaba la tarea. Plinio cuenta que a veces las vides “están tan altas que el vendimiador contratado estipula la pira y la tumba” y que entonces era necesario contratarle un seguro, además del salario estipulado, ante la posibilidad de que pudiera caerse del árbol y sufrir una desgracia durante la vendimia⁴¹⁵. Quizá por este motivo, y quizá también por la posible escasez de mano de obra en unas fechas consideradas críticas como las de la vendimia, no debía de ser extraño, en las grandes haciendas, vender la uva en la viña antes de vendimiarla para que fuese el

⁴¹³ Filóstrato, *Heroicus*, 661, 18; Longo de Lesbos, *DC* II, 2. Y Catón (*Agc* 23) aconsejaba preparar un vino especial “para los vendimiadores” (*vinum praeliganeum*), seguramente de muy baja calidad, utilizando para ello uvas tempranas (*uvae miscellae*).

⁴¹⁴ *Geoponica* VI, 11, 1; Columela, *RRa* III, 21, 6. Pese a todo, aún debían de llegar al lagar uvas verdes o secas o estropeadas. § 3.2.2, nota 427.

⁴¹⁵ Plinio, *NH* XIV, 10. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 168) aclara que, al parecer, todo vendimiador estipulaba de antemano con el contratante una cantidad, a modo de seguro, que en caso de accidente en su tarea le cubriese el valor de la pira y de la tumba.

comprador el que se encargase tanto de localizar trabajadores como de vendimiar y elaborar el vino. De esta forma, el propietario del viñedo se libraba, además, de un vino que tal vez tuviese que guardar durante algún tiempo antes de poder venderlo y siempre y cuando tuviese espacio suficiente para hacerlo (§ 3.2.4).



Vendimia de la *vitis arbustiva*. Vaso ático de pinturas negras del siglo VI a.C. (Tomado de C. Seltman, *Wine in the Ancient World*, p. 69).

En Tasos las leyes de comercio de vino (siglo V a.C.) no permitían vender mosto o vino en la viña (antes de la recolección de la uva) hasta primeros del mes de Πλυντηριών/*Plynterion* y Catón (*Lex vini pendennis*) establece que la venta debía hacerse antes de primeros de octubre⁴¹⁶.

3.2. La vinificación (οἶνοποιΐα).

Itaque vindemia lecta defertur in forum vinarium, unde in dolium inane veniat (“así pues, recogida la vendimia se lleva al lagar desde donde llegue a la tinaja vacía”), decía Varrón. Con la recogida de la uva se iniciaba el proceso de la vinificación que incluía un sinnúmero de tratamientos que podían aplicarse a la uva recién vendimiada, al mosto obtenido de ella o al vino ya hecho. Algunos de estos tratamientos, como dice

⁴¹⁶ Leyes de Tasos, *IG XII suppl.* 347, I y II; Catón, *Agc* 147; Plinio el Joven, *Epistulae*, VIII, 2 y IX, 16, 20; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 182-183; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 147-150 y 181-187. El mes de *Plynterion*, dice F. Salviat (*Ibid.* p. 174), debía de ser el octavo mes del año del calendario tasiota, más o menos nuestro junio.

R. Billiard, mejorarían realmente el vino obtenido al final y facilitarían, sin duda, su estabilidad (μονιμότης) y conservación en el tiempo, mientras que otros no serían más que disfraces, cuando no fraudes, que tratarían de enmascarar con su fuerte olor y sabor un vino deteriorado e incluso avinagrado. Si incluso en nuestros días no es fácil producir un vino estable y conservarlo sin aditivos, en aquellos tiempos sería, sin duda, una situación harto complicada y, dada la importancia excepcional que tenía entonces el vino, no es difícil de entender que existieran multitud de remedios mágicos o “infalibles” para mantenerlo estable y duradero. Columela, no obstante, ya advertía de que lo deseable y óptimo sería poder conservar el vino inalterable (*perenne*) sin ningún aditamento y poder degustar su sabor natural después de pasado cierto tiempo. Pero no dejaba de reconocer que, a veces, es necesario procurarle cierto tratamiento aunque actuando siempre de forma que el sabor del “condimento” no se note (*ne conditus sapor intellegatur*). También a Plinio le parecía que el vino más saludable era aquel al que no se le hubiera añadido nada (*saluberrimum cui nihil in musta additum est*) y mejor aún si se conservaba en vasijas no empegadas que le pudieran perjudicar. Y exclamaba: “con tantos brebajes (*veneficiis*) forzamos al vino para que agrade y luego nos admiramos de que resulte dañino”⁴¹⁷.

3.2.1. Tratamientos previos de la uva.

Las uvas, una vez recogidas de la viña, solían llevarse directamente al lagar, como decía Varrón, para ser pisadas y prensadas. Pero en ocasiones la uva podía recibir ciertos “tratamientos” antes de ser estrujada. Así ocurría, por ejemplo, cuando se deseaba obtener vino muy dulce (γλυκὺς οἶνος) o “vino de pasas”, llamado σταφιδίτης/*Staphidites* (§ 4.2.1) entre los griegos y *passum* entre los romanos. En este caso los racimos de uva solían tenderse sobre zarzos o una superficie similar y exponerse al sol durante más o menos días, con objeto de que la uva se secase, perdiera agua y alcanzase el grado de dulzura deseado, separando después las uvas de los escobajos antes de ser pisadas. Esta práctica debía de ser bastante antigua pues es mencionada ya en Homero y en Hesíodo quien recomendaba a su hermano Perses dejar los racimos al sol “diez días y diez noches y cinco a la sombra” antes de pisarlos y “el sexto día verter en vasijas (ἄγγεια) los dones del muy

⁴¹⁷ Varrón, *RRe* I, 54, 2; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 490-491; Columela, *RRa* XII, 19, 1-2; 20, 6; Plinio, *NH* XXIII, 45-46; XIV, 130. Realmente, en la historia del vino parece darse una continua lucha entre su aroma y sabor naturales, y el de sus contenedores y conservantes, lucha que llega hasta nuestros días (*Geoponica* VII, p. 278, nota 1 de los traductores españoles).

risueño Dioniso”⁴¹⁸. Y era una técnica bien conocida también entre los romanos que siempre recomiendan solear antes las uvas cuando tratan de la elaboración del *passum* o cuando cuentan cómo elaborar vino “a la griega” o simplemente para obtener vino dulce, como sugiere Columela⁴¹⁹. Pero el mismo resultado (que la uva perdiese agua y ganase dulzor) podía lograrse también retrasando la vendimia y conservando los racimos en la vid, una vez maduros, durante un tiempo más o menos largo. En este caso solía ser útil arrancar las hojas de los sarmientos, como si de un deshojamiento se tratara (nota 205), de forma que el sol llegase mejor a las uvas y/o retorcer los pedúnculos de los racimos (como debía de hacerse en Creta, Bitinia y algún otro sitio) para que no llegase bien la savia a la uva, recogiendo después, en cualquier caso, la uva sobremadurada y ya pasa⁴²⁰.

3.2.2. Pisa y prensado de la uva. Obtención del mosto.

Una vez vendimiada la uva (y soleada, si era el caso), se transportaba en canastos más o menos grandes (κόφινον/*cophini* / *corbes*), como ya se dijo antes (§ 3.1.2), hasta el lugar preparado para ser estrujada (pisada primero y prensada de alguna forma después). Este lugar, al que podemos llamar lagar (ληνός/τρυνγήτήριον / *calcatorium/torcularium*), sería en un principio de la mayor simplicidad y, posiblemente y si el suelo lo permitía, no más que una pequeña oquedad excavada en alguna roca no lejos de la viña, y formando o no parte de ella, como las excavaciones que aún pueden verse en Siria o Palestina. De ella se extraería el mosto con algún utensilio o fluiría por algún escape practicado al efecto⁴²¹.

⁴¹⁸ Homero, *Odyssea* VII, 122-126, donde se cuenta que en el jardín del palacio de Alcínoo había uvas secándose al sol mientras otras eran pisadas en el lagar; Hesiodo, *OD* 612-614; Aristóteles, *Problemata* 926b 38-41. Es posible que el asoleo de los racimos de uva se llevase a cabo en un lugar apropiado (ἡλιαστήριον/*heliasterion*, que podríamos traducir al castellano por “solana”), situado en la propia viña o en las proximidades del lagar, y que podía servir de igual forma para solear los vinos. Cf. Brun, J.P., *Le vin et l’huile*, p. 86; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 94. Véase § 4.2.1. *Diachytos*.

⁴¹⁹ Catón, *Agc* 112, 2, 5; Columela, *RRa* XII, 27; 37; 39; *Geoponica* VII, 18, 3-4; Paladio, *OA* XI, 19; Plinio, *NH* XIV, 81-82, donde dice que las uvas pueden secarse también en aceite hirviendo (un método próximo para secar y conservar las uvas pasas aparece en Columela, *RRa* XII, 16, 1-3).

⁴²⁰ Varrón, *De vita populi Romani*, fr. 41 Riposati: *passam nominabant si in vindemia uvam diutius coctam legerent*; *Geoponica* III, 13, 1; V, 52, 2; VII, 18, 1-2; Plinio, *NH* XIV, 83-84; Paladio, *OA* XI, 22. De ambas formas las uvas pierden agua, se incrementa el azúcar en ellas y baja la acidez, consiguiendo a la vez un vino dulce y más estable, como ya observaran los *Geoponica* (VII, 1, 2-3): “El sol no solo fortalece las uvas, sino que también las hace más dulces y logra que el vino sea más estable”. Pero la sobremaduración de la uva, si no se vigila, puede dar como resultado vinos mediocres y bastos. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 33-34 y 99-102; Billiard, R., *La vigne dans l’antiquité*, pp. 491-492.

⁴²¹ Según el relato homérico (*Odyssea* VII, 122-126), en el palacio de Alcínoo la viña está en su jardín y allí está el lagar donde se pisa la uva. Y en la Biblia, en una de las muchas referencias que se hacen en ella a viñedos, puede leerse que el dueño de una viña “cavó en ella un lagar y edificó una torre” (*Septuaginta*, *Isaias* 5, 2; *Novum Testamentum*, *Matthaeus* 21, 33; *Marcus* 12, 1). Posiblemente el lagar estaría dentro de

Pero una instalación así, al aire libre, no sería posible en todos los climas y, con el tiempo, se transformaría en un depósito o tanque más o menos grande y poco profundo, hecho para la ocasión de barro cocido y con algún tipo de orificio de salida para dejar salir el mosto (γλεῦκος) a medida que se iba produciendo. Sobre este depósito podían instalarse barras verticales y una horizontal de la que colgaban cuerdas por encima de la cabeza de los pisadores para que estos pudieran sujetarse en caso de resbalarse, tal y como aparece representado en algunas pinturas murales de tumbas egipcias (§ 1.3) donde pueden verse también algunas escenas de la recolección de la uva y su transporte a hombro, su pisa y la recogida del mosto⁴²². Este depósito estaría ya bajo techo y en algún lugar cerrado y terminaría por convertirse en una instalación más o menos fija y próxima a la bodega (οἶνοθήκη) o lugar de almacenaje del vino (§ 3.3) o bien estaría dentro de ella. Y ambas instalaciones (lagar y bodega) podían estar situadas cerca del viñedo (como se acaba de ver), o en las proximidades de la vivienda familiar cuando no formasen parte de ella. La arqueología moderna ha desenterrado en la villa minoica de Βαθύπετρο/*Vathypetro*, cerca de la ciudad de Archanes, en el centro de la isla de Creta, el lagar, o mejor la instalación vinícola (faltaría la prensa) más antigua que se conoce (de hacia 1600 a.C.).



Instalación vinícola de *Vathypetro* en la isla de Creta. De hacia 1600 a.C.
<http://fineartamerica.com/featured/wine-press-andonis-katanos.html>.

esa torre que, a su vez, haría las veces de bodega. Cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 214-215 y 254; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 436-437.

⁴²² Para más detalle, cf. Lesko, L.H., "Egyptian Wine Production during the New Kingdom" en *OAHW*, p. 217; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 16 y 73-75.

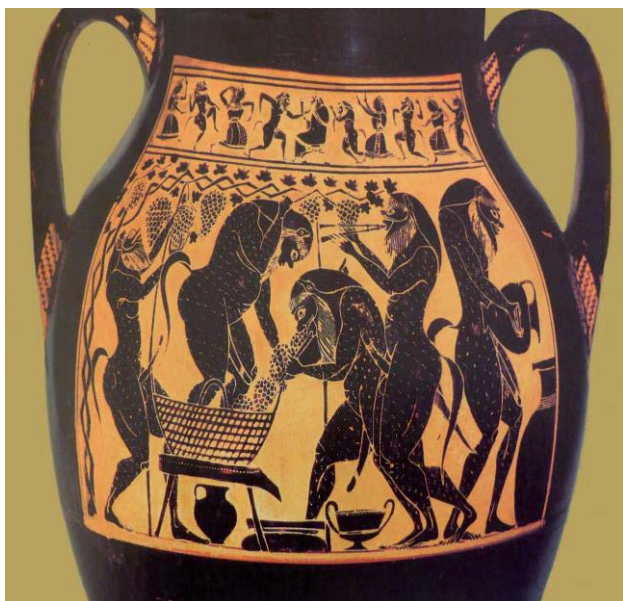
Se trata de una estancia en la que puede verse un depósito que serviría para pisar la uva (posiblemente por no más de una persona a la vez), provisto de un pequeño canal que vierte en otro depósito situado más abajo y desde el que, de alguna forma, se trasvasaría el mosto hasta la vasija situada en posición más alta destinada, quizá, a filtrarlo antes de ser trasvasado a los *pithoi* (§ 9.3.12) hallados en un aposento próximo y en los que seguramente se llevaría a cabo la fermentación y envejecimiento posterior de vino⁴²³.

Bastantes siglos más tarde, en la época grecorromana, el lagar era ya una instalación fija que contenía la prensa que podía ser de un considerable tamaño. Para Vitruvio, el lagar (*torcularium*) debía estar situado cerca de la cocina y unido a la *cella vinaria* (donde se almacenaban las vasijas), dependiendo su tamaño del tipo y número de prensas instaladas. También Catón o Columela conciben el lagar como una estancia distinta de la que contiene las vasijas, aunque contigua por razones de comodidad. Y en *Geoponica* se describe el lagar como una instalación fija con su cuba o pileta (ὕπολῃνιον / *lacus*) que recibe el mosto (y desde la que este se trasvasa a las tinajas) y se aconseja también que esté fuera de la estancia que alberga las vasijas. Paladio, en cambio, al describir la bodega (*cella vinaria tecta*), aconseja que el lagar (*calcatorium*) esté situado dentro de ella en un lugar un poco más elevado que las vasijas (“como el estrado de una basílica”), de forma que se acceda a él subiendo tres o cuatro escalones en medio de dos depósitos o piletas excavadas por uno y otro lado y destinadas a recoger el mosto que fluye del lagar, de forma que aquel pase directamente desde estos depósitos a las vasijas de fermentación mediante unas cañerías de albañilería o cerámica⁴²⁴. Las uvas podían permanecer apiladas en el lagar algún tiempo (poco) hasta el momento de ser pisadas, generalmente sin separarlas del racimo. Solo se las separaba de este, antes de ser pisadas, en el caso de hacer vino de pasas (§ 4.2.1. *Staphidites*) y, aunque parece ser que de forma excepcional, también se hacía con alguna variedad de uva que a Paladio no le debía de convencer mucho (la equipara con las desprestigiadas uvas negras) obteniendo con ello un vino al

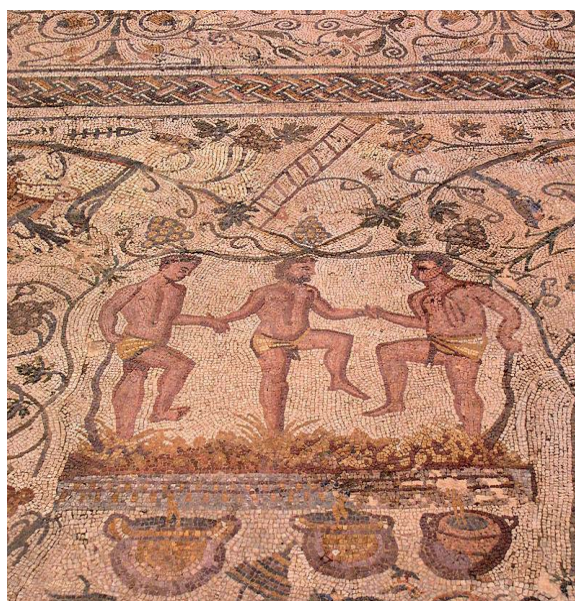
⁴²³ Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp 18-25; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 252-254; Phillips, R., *A Short History of Wine*, pp. 29-34.

⁴²⁴ Vitruvio, *De architectura* VI, 6, 2-4; Catón, *Agc* 18; Columela, *RRa* I, 6, 9; XII, 18, 4; Paladio, *OA* I, 18, 1. Pero estuviese donde estuviese, el lagar debía reunir, según la descripción de *Geoponica* (VI, 1, 2-5; 2, 1; 11, 6), una serie de requisitos entre los que se especifica que sea un lugar caldeado y que reciba mucha luz de todos los lados, que tenga suficiente amplitud (en función de la cantidad de uva que se espere recolectar) para permitir moverse a los trabajadores con holgura o que esté bien encalado (sobre todo el techo) para que no caiga nada de tierra dentro del vino. Y durante los días de uso convenía sahumarlo de continuo con incienso o con cualquier otro perfume.

que por esta circunstancia se le llamaba en Roma *acinaticium*⁴²⁵. La tarea de pisar (ληνοβατεῖν / *calcare*) las uvas era llevada a cabo de forma usual por jóvenes (ληνοβάται / *calcatores*), al son de una flauta y de alguna “canción de pisa” (μέλος ἐπιλήνιον) que marcarían el ritmo, como en la escena que describe Longo de Lesbos o como en la procesión dionisiaca que recorre las calles de Alejandría⁴²⁶.



Sátiro pisando uva. Ánfora del pintor de Amasis. Atenas, siglo VI a. C. Museo Martin von Wagner, Universidad de Würzburg (imagen tomada del libro: *El Vino*, de A. Dominé, Könemann, Madrid, 2001).



Pisa de la uva en un mosaico romano de Mérida (tomado de <http://www.flickr.com/photos/cloudsoup>).

Estos jóvenes pisadores debían además, como se dice en *Geoponica*, vigilar las uvas que estaban pisando y apartar del lagar hojas, uvas verdes, secas o podridas o los racimos de uva que no estuviesen en buen estado o cualquier otra cosa que se les hubiese podido pasar a los encargados de llevar los canastos de uva hasta el lagar o que hubiese podido caer accidentalmente del techo de este. Y debían pisar todos los racimos por igual y todos

⁴²⁵ *Geoponica* VI, 11, 3; Paladio, *OA* I, 6, 9. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 437-439.

⁴²⁶ Longo de Lesbos, *DC* II, 36: “Driante se puso en pie y pidió a Filetas que tocara un aire dionisiaco mientras él ejecutaba ante ellos una danza de lagar: tan pronto imitaba al que hace la vendimia como al que acarrea los canastos, ahora al que pisa las uvas, luego al que rellena las vasijas, después al que bebe el mosto. Todo ello lo bailó Driante con tal convicción y claridad que creían estar viendo las viñas, el lagar, las vasijas y a Driante bebiendo de verdad”. Calixeno de Rodas (*Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2 y Ateneo, *Ds* V, 199A) describe la gran procesión (πομπή), de apariencia dionisiaca, organizada por Ptolomeo II Filadelfo en Alejandría para celebrar sus éxitos políticos, en la que desfilaba un carro de cuatro ruedas sobre el que iba un gran lagar en el que unos sátiros, supervisados por un sileno, pisaban uva “cantando una canción de pisa al son de una flauta” mientras fluía el mosto (γλεῦκος) del lagar.

y cada uno de sus granos, hasta dejar solo el escobo, y amontonar todos estos residuos para pasarlos más tarde a la prensa⁴²⁷. Además debían cumplir algunos requisitos estrictos e imprescindibles de higiene, como podía ser pisar vestidos debido al sudor que podían segregar pero con los pies descalzos, no heridos y bien limpios, no comer ni beber nada en el lagar y, si tenían que abandonar este provisionalmente, debían hacerlo con los pies calzados⁴²⁸. También debían vigilar que no se metiese entre las uvas del lagar ningún animal como una serpiente o un ratón que pudiera dar después mal olor al vino⁴²⁹.

Y, una vez pisada la uva, para acabar de exprimir su zumo, era prensada en el mismo lagar donde se había pisado, como dice Varrón (*quae calcatae uvae erunt, earum scopi cum folliculis subiciendi sub prelum, ut, si quid reliqui habeant musti, exprimatur in eundem lacum*). La invención de la prensa (ἐπιλήνιον/ξύλον / *torcular/prelum*), por otra parte, debe de ser muy antigua (Plinio la retrotrae incluso hasta el mítico Aristeo) y, en un primer momento y quizá durante mucho tiempo, el mismo dispositivo serviría tanto para el vino como para el aceite⁴³⁰. Tal vez, la prensa más primitiva de la que se tiene noticia sea la de “torsión” que aparece representada (de variadas formas) en distintas tumbas egipcias (§ 1.3), algunas del Imperio Antiguo, y en la que las uvas ya pisadas se introducían en una tela o saco que se ataba a dos largas varas verticales y se hacía girar

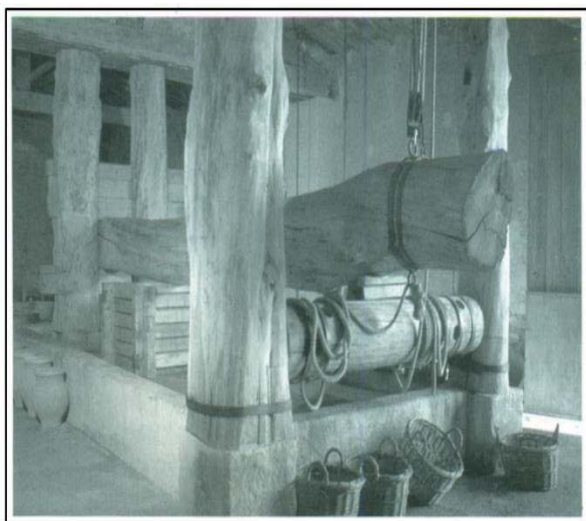
⁴²⁷ *Geoponica* VI, 11, 1-3. A pesar, pues, de la vigilancia sobre los vendimiadores y de la que debían de ejercer los portadores de canastos (§ 3.1.2), aún debían de llegar al lagar racimos verdes o en mal estado. Quizá por eso, si se plantaban diferentes variedades de vides en el mismo predio, se aconsejaba plantarlas en parcelas separadas (§ 2.2.3 nota 133) y vendimiarlas en fechas distintas para evitar su mezcla, pues “nada hay que perjudique tanto al vino como que las uvas tempranas sean vendimiadas junto con las tardías (estando todavía verdes), y sobre todo que las uvas blancas sean pisadas junto con las negras” (*Geoponica* V, 15, 4-5). Y Faniás de Ereso (*DSA* IX, fr. 41 y Ateneo, *Ds* I, 32A) habla de uvas verdes en el lagar que eran apartadas (por los pisadores) para obtener con el resto un vino con olor a flores (§ 4.2.1. *Anthosmias*) mientras que en *Geoponica* (V, 47) se dice cómo aprovechar incluso estas uvas aún verdes haciendo con ellas un vino aparte al que no se da nombre, aunque posiblemente sería del tipo *omphacites* (§ 4.2.1).

⁴²⁸ *Geoponica* VI, 11, 4-5. Estas medidas y prescripciones rigurosas de higiene, a juzgar por lo que dice Plinio (*NH* XIV, 119), quizá tuviesen un origen religioso pues el uso del vino en la religión debió de estar siempre rodeado de toda suerte de prescripciones y prohibiciones concernientes tanto a la vid como al vino. Por lo que concierne a la elaboración del vino, Plinio (pasaje citado) dice que no se permitía hacer libaciones a los dioses “con vino obtenido de uvas pisadas con los pies heridos o con el vino contaminado por alguna inmundicia que le haya caído encima”. Véase, asimismo, § 2.3.1. *Aspendios* y notas 201, 479 y 505.

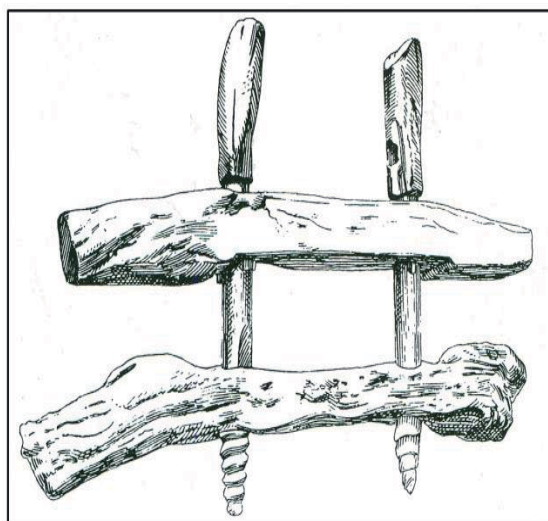
⁴²⁹ *Geoponica* VI, 1, 4. Columela (*RRa* XII, 31) facilita una curiosa receta para evitar el mal olor que podría adquirir el vino en caso de la caída de un animal (serpiente o ratón) en el mosto: quemar el bicho y esparcir su ceniza fría sobre el mosto de la vasija en la que hubiera caído el animal y mezclarla bien con el mosto con una espátula de madera.

⁴³⁰ Varrón, *RRe* I, 54, 2. Según una tradición mitológica griega, Aristeo, hijo de Apolo, fue adiestrado por las Musas que le enseñaron las artes de la medicina y la adivinación, pero también le instruyeron en faenas agrarias como la apicultura o el cultivo del olivo y de la vid, tareas que más tarde enseñó a los humanos (Virgilio, *Georgica* IV 281-325; Plinio, *NH* VII, 199; Nono de Panópolis, *Dionysiaca* V, 212-286). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 439; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 16.

retorciéndola⁴³¹. En el mundo grecolatino se utilizaron prensas de otro tipo distinto. Y tal vez la más sencilla sea la que describe Longo de Lesbos consistente en una piedra grande (o en una plancha de madera con piedras encima) que se levantaba y bajaba mediante una cuerda o polea y aplastaba las uvas ya pisadas pero apiladas de forma apropiada en el lagar. Un poco más compleja es la llamada prensa de viga (*vectis/prelum*) que consiste básicamente (en su versión más moderna) en un gran tronco de árbol situado de forma horizontal sobre el lagar y articulado en uno de sus extremos mientras que en el otro se cargan pesos para que bajando, guiado, comprima lo que se pone debajo (las uvas ya pisadas y apiladas formando el pie, en este caso). A este tipo debía de pertenecer, en cierta manera, la llamada prensa de Catón, un mecanismo un tanto pesado y complicado pero que con el tiempo se iría simplificando, como dice Plinio, con la sustitución de las cuerdas y palancas por un torno.



Prensa de viga romana reconstruida en Mas des Tourelles (Francia). J.P.Brun, *Le vin et l'huile*, p. 60



Prensa de tornillo, el Fayún (Egipto), R. Billiard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 455.

Y las prensas más modernas de torno o tornillo (*cochlea*) no debieron de introducirse hasta la época helenística, cuando el torno se situaría en el centro del mecanismo permitiendo acortar las maderas y que la prensa ocupara menos espacio y, en consecuencia, una edificación más pequeña. Herón, Vitruvio o Plinio (que proporciona

⁴³¹ Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 46 y 76-79; James, T.G., "The Earliest History of Wine and its Importance in Ancient Egypt", en *OAHW*, pp. 206-207; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 16.

cierta cronología) citan ambos tipos de prensas mientras que Paladio parece no conocer más que las de tornillo (*cochleae*), que, aunque muy mejoradas, aún se utilizan hoy⁴³².

De todo este proceso de pisa y prensado de la uva (que, salvo en propiedades muy pequeñas, habría que repetir las veces que fuese necesario hasta que toda la vendimia estuviese procesada) podían obtenerse dos clases de producto bastante diferentes: Por un lado, un líquido dulce, y más bien espeso, que fluía de las uvas al ser aplastadas (*γλεῦκος* / *mustum* / mosto) y que tras su fermentación pasaría a llamarse οἶνος (*vinum*, “vino”). Este líquido, que era lo que prioritariamente se pretendía conseguir en realidad, podía ser de diferente calidad y recibía distintos nombres según el momento de su obtención⁴³³:

- El mosto que fluye de forma espontánea de las uvas apiladas en el lagar antes de ser pisadas y prensadas (πρὶν θλιβῆναι τοὺς βότρυας τὸ ἐξ αὐτῶν αὐτομάτως ἀποστάζον γλεῦκος, como se dice en *Geoponica*). Este mosto, de mejor calidad que el “mosto de prensa” y al que los griegos antiguos solían llamar πρόχυμα/*prochyma*⁴³⁴ y los latinos *mustum lixivum*⁴³⁵ (y que en castellano suele llamarse “mosto yema”, “mosto flor” o “mosto lágrima”) es un líquido con alto contenido en azúcar (y por tanto muy dulce), y era muy apreciado por aquellos griegos que no solían mezclarlo con mostos de otras calidades. Antes bien, solía recogerse con sumo cuidado a la salida del lagar y durante los días de la vendimia podía consumirse como bebida (§ 3, nota 395) aunque, sobre todo, se almacenaría en ánforas que luego se destinaban a elaborar un vino llamado πρότροπος/*protropos* o πρόδρομος/*prodromos*⁴³⁶ o bien se conservaban para dar otros usos a este mosto (como servir de ingrediente culinario en la cocina, para la conservación de algunas frutas o para tratar otros mostos)⁴³⁷. Pero también tenía

⁴³² Varrón, *RRe* I, 54, 2-3; Longo de Lesbos, *DC* II, 13; Catón, *Agc* 18-19; Herón, *Mechanica* III, 2, 4-37; Vitruvio, *De architectura* VI, 6, 3; Plinio, *NH* XVIII, 317; Paladio, *OA* IV, 10, 10; XI, 19; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, p. 360; Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 58-63; Para una visión general de los distintos tipos de prensas en la Antigüedad puede consultarse Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 442-458; Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 48-105.

⁴³³ Es probable que ya se obtuviesen distintos tipos de mosto en la época minoico-micénica (Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 16).

⁴³⁴ Πρόχυμα (de προ, antes de y χυμός, zumo) literalmente significaría “pre-zumo”. Cf. *Geoponica* VI, 16, 1; Hesiquio, *Lexicon* π 4020.

⁴³⁵ Catón, *Agc* 23, 2; Columela (*RRa* XII, 27) lo define así: *mustum lixivum, hoc est, antequam prelo pressum sit* y también (XII, 41): *mustum lixivum de lacu statim tollito*.

⁴³⁶ De forma literal algo así como “vino precursor” o “vino precoz” y que en castellano llamaríamos “vino de lágrima”. § 4.2.1. *Protropos*.

⁴³⁷ Nicandro (*Georgica*, fr. 70 Gow-Scholfield y Ateneo, *Ds* IV, 133D-E) lo recomienda en la preparación de nabos y rábanos para aperitivo, Plinio (*NH* XVIII, 102-104) y Paladio (*OA* XI, 21) para la elaboración de

diversas aplicaciones en el campo de la medicina (los médicos lo recetaban con frecuencia, § 5.1.1, nota 1009), aunque tal vez su uso más socorrido en este ámbito fuese el de elaborar alguno de los numerosos “vinos medicinales” de consumo muy extendido en Grecia y que podían prepararse en cualquier momento y según necesidades (§ 5.3.1). No obstante, lo complicado en realidad sería evitar que el mosto fermentara, cosa que no sería nada fácil de lograr en un territorio en general tan caluroso como el griego. Pero los antiguos idearon distintas técnicas para conseguirlo⁴³⁸. Los griegos antiguos llamaban αἰγλευκος (“siempre mosto”) al mosto conservado durante todo el año y Plinio (que lo llamaba *aigleucos*) lo sitúa por sus características a medio camino entre los vinos propiamente dichos y los dulces⁴³⁹.

- El mosto obtenido tras la pisa y prensado de las uvas (*mustum calcatum*). Sería el que se obtenía de forma más abundante y el que se destinaría a la elaboración generalizada de vino. Este mosto, una vez fermentado, era el vino “propiamente dicho”, el vino que, envejecido o no, se bebía de forma usual.
- El mosto que se obtenía con los últimos prensados y sin duda de inferior calidad (*mustum tortivum* lo llama Catón). Se emplearía para hacer vinos inferiores, para vinos de corte medicinal como dice Columela (§ 5.3.1. *Roratum*) o, quizá, para mezclas y para dar color y estabilidad a otros mostos que lo requirieran, como aconsejaba Catón, pues debía de ser muy oscuro, tánico, astringente y áspero⁴⁴⁰.

pan y tortas de harina de trigo y los *Geoponica* (XIX, 9) para la salazón de carnes de cabra, oveja y ciervo y para el aliño de aceitunas (*Geoponica* IX 30-32). Pero también podía tener otros usos como las conservas de peras (*Geoponica* X, 25) o de uvas frescas (Catón, *Agc* 7, 2), o la preparación de un aceite perfumado (*Geoponica* IX, 20), tras cuya elaboración y una vez filtrado el aceite, el vino resultante era apropiado para que lo bebieran las mujeres. Y, cociendo este mosto y reduciendo su volumen en una determinada proporción, podía obtenerse un nuevo producto llamado *siraios/defrutum/caroinon* (§ 4.2.1) que, a su vez, tenía diversas aplicaciones como tratar otros mostos para estabilizar el vino resultante (§ 3.2.3.4).

⁴³⁸ Los antiguos ya conocían que la fermentación se producía con calor y no con frío (Aristóteles, *Meteorologica* 380B; Plutarco, *Aetia Physica* 918F) aunque desconocieran la causa. Y se las ingeniaban para mantener el mosto sin fermentar durante bastante tiempo. Para ello utilizaban distintas técnicas, como las que describen Catón (*Agc* 120), Plinio (*NH* XIV, 83), Columela (*RRa* XII, 29), Plutarco (*Aetia Physica* 918E-F) o *Geoponica* (VI, 16), y que básicamente consistían en envasar el mosto, según fluía del lagar, en ánforas que se sumergían de forma inmediata, una vez bien cerradas, en estanques de agua fría “hasta que llegue el invierno y se haga habitual el frío”, decía Plinio, o que se almacenaban en lugares suficientemente fríos, como eran los pozos, o que se enterraban en arena húmeda. Con todo, este mosto así conservado, podía durar, según Plinio, como mucho un año, hasta la siguiente cosecha. Cf. Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 221-224.

⁴³⁹ Plinio, *NH* XIV, 83.

⁴⁴⁰ Catón, *Agc* 23, 4; Plinio, *NH* XIV, 130; Varrón, *RRe* I, 54, 3; Columela, *RRa* XII, 36: *Mustum tortivum est, quod post primam pressuram vinaceorum circumciso pede exprimitur*. Por eso se le conocía también como *mustum circumcidaneum/circumcisitum*. § 3.2.3.5 nota 479.

Y por otro lado se obtendría un subproducto sólido constituido por los residuos de la uva (hollejos, pepitas y escobajos de los racimos) que quedaban en el lagar tras la extracción del líquido de las uvas una vez realizado el último prensado. Estos residuos sólidos de la uva se conocían con los nombres de τὰ στέμφυλα/τὰ βρύτια (*vinacea* o *pes vinaceorum* en latín y “orujos” en castellano) y solían destinarse por lo general a abonos para los campos (sobre todo árboles)⁴⁴¹ o guardarse bien prensados en ollas o vasijas grandes de barro bien tapadas para futuras necesidades domésticas como servir de alimento de algunos animales⁴⁴² o bien para otros usos, incluidos los médicos⁴⁴³. Pero, a veces, antes de darles estos destinos, se les añadía agua y se repetía la operación de prensado una vez más de forma que se obtenía entonces un mosto de muy baja calidad con el que se elaboraba con posterioridad un vino, también de muy baja calidad, llamado por regla general δευτερίας/*deuterias* (§ 4.2.1.) que literalmente significa vino “secundario” y que vendría a ser lo que en castellano se conoce como “aguapié” o “vinaza”.

Los festejos de la vendimia terminarían con la pisa y prensado de la uva, el llenado de las tinajas con el mosto para su fermentación y conversión en vino (algo que llevaría su tiempo) y con la recogida y limpieza de todo el instrumental empleado⁴⁴⁴. Y, al menos en Atenas, con la celebración de la festividad de las *Oschophoria* (τὰ Ὀσχοφώρια) en honor de Dioniso (§ 7.4.3). Pero aún quedaban otras tareas que realizar.

3.2.3. Fermentación (πέψις/ζέσις / *fervor*). Tratamientos del mosto.

El mosto que fluía del lagar a la pileta aneja sería recogido de ella mediante algún pequeño recipiente (que Catón llama *urceus mustarius*). Y es muy posible que se filtrara (para retener las impurezas más gruesas que pudiera contener el mosto), mediante algún tipo de colador, tamiz, criba o cesto pequeño (ἡθμός / *colum*) hecho por regla general de mimbres o juncos, antes de ser depositado en las grandes tinajas (πίθοι / *dolia*) donde

⁴⁴¹ *Geoponica* IV, 5; V, 26, 7; Columela, *De Arboribus* 4, 5; *RRa* III, 15, 3-5. § 2.2.4.

⁴⁴² *Geoponica* VI, 13, 2; Eliano, *Varia historia* II, 40. Catón (*Agc* 25; 54, 1-3) y Columela (*RRa* VI, 3, 8) aconsejaban dárselos a los bueyes en invierno. Varrón (*RRe*, II, 4, 16) decía que, si la heredad lo permitía, solía alimentarse a los cerdos con *vinacea* y Aristóteles (*De ebrietate*, fr. 107 Rose y Ateneo, *Ds*, X, 429D) comenta que algunos animales, como los cerdos, “se emborrachan cuando se los ceba con los orujos de la uva” (σταφυλῆς στεμφύλων χορτασθέντες). En todo caso, Catón (*Agc* 11, 1) aconsejaba, en una hacienda de 100 yugadas, disponer de 20 *dolia* para almacenar *vinacea* (orujos).

⁴⁴³ Podían utilizarse para la conservación de frutas (también en recipientes de barro) como las peras (*Geoponica* X, 25) o las uvas frescas (§ 3.1.2, nota 410), para la salazón de carnes de cabra, oveja o ciervo (*Geoponica*, XIX, 9) o para diversos usos médicos (§ 5.8.2).

⁴⁴⁴ Catón, *Agc* 26; 68; *Geoponica* VI, 13, 3-4.

empezaría la fermentación⁴⁴⁵. Estas debían limpiarse bien con salmuera y sahumarse de nuevo con incienso o mirra u otras sustancias o plantas aromáticas (aunque se hubieran limpiado a conciencia durante el verano, § 3.1), antes de echar en ellas el mosto⁴⁴⁶. La fermentación (etílica) consiste básicamente (lo sabemos hoy) en la transformación del azúcar de la uva en alcohol (etanol), con desprendimiento de calor y dióxido de carbono (más otra serie de subproductos), y es llevada a cabo por unas levaduras (hongos) del género *Saccharomyces* y por lo general de la especie *cerevisiae*, que pueden encontrarse en la piel de las uvas y, al romperse, pasar al mosto (o se le pueden agregar). Este proceso, que a temperatura ambiente (entre quince y veinticinco grados centígrados) puede iniciarse de forma espontánea en contacto con el aire, suele durar entre cinco y veinte días en términos generales dependiendo sobre todo de la temperatura y de la densidad de levaduras. La fermentación puede pararse también de forma espontánea antes de tiempo cuando el alcohol alcanza en torno al 16-17% (por vol.), más o menos, o la temperatura supera los 35 grados centígrados aproximadamente, pudiendo quedar entonces una parte del azúcar sin transformarse en alcohol⁴⁴⁷. Pero los antiguos, que desconocían las causas que provocaban la fermentación, no podían menos de maravillarse ante tal fenómeno (ἀναζέω / *fervere*, “hervir”, lo llamaban ellos), similar, al menos en un primer momento, a una ebullición violenta y tumultuosa que transformaba el zumo de la uva en un líquido (vino) de características y efectos tan distintos a los del mosto⁴⁴⁸. No obstante, según

⁴⁴⁵ Catón, *Agc* 11, 2; Virgilio, *Georgica* II, 241-242; Columela, *RRa* XI, 2, 71; XII, 19, 4; *Pólux*, *On* X, 108; Varrón, *RRe* I, 54, 2; *Suda*, η 155. Estos filtros que solían emplearse para desfangar el mosto podían utilizarse también para otros menesteres como filtrar zumos (Columela, *RRa* XII, 38, 7; Aecio, *LibMed* XV, 15, 108) o el almidón (Dioscórides, *MM* II, 101, 1). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 457.

⁴⁴⁶ *Geoponica*, VI, 12, 1; Columela, *RRa* XII, 25, 4; Catón, *Agc* 107.

Según los *Geoponica* (VI, 3, 4-11; 7, 4) eran preferibles las tinajas pequeñas a las grandes, las nuevas a las viejas y las altas y de boca abierta a las bajas y panzudas aunque algunos, se dice en el texto, utilicen vasijas viejas (que es lo que más perjudica a los vinos) por ahorrarse la fabricación tan laboriosa de tinajas nuevas (a Plinio, *NH* XIV, 134, no le gustaban ni las tinajas panzudas ni las de boca ancha). Pero si se tienen de antes tinajas viejas y grandes, se añade en el texto de *Geoponica*, es recomendable echar en ellas el mosto más flojo y de peor calidad y reservar las pequeñas y nuevas (siempre que no estén recién empegadas) para el mejor mosto porque son las más adecuadas para la fermentación, conservación y calidad del vino. Sobre este tipo de vasijas de cerámica, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 470. Y recipientes nuevos se prefieren también en *Novum Testamentum* (Lucas 5, 37; Marcus 2, 22) para contener el mejor vino: “nadie echa vino nuevo en odres viejos”.

⁴⁴⁷ *Saccharomyces*, de σάκχαρ (“azúcar”) y μύκη (“hongo”). Sobre la fermentación (etílica, secundarias, maloláctica) puede consultarse cualquier manual moderno de enología como Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 37-62 y 115; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 160-302 y 359-407; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 267-269; 422; 618 y 778-780.

⁴⁴⁸ Aristóteles, *Meteorologica* 380B, 13: ἔφησις δ' ἐστὶν τὸ μὲν ὅλον πέψις (“toda fermentación es una cocción o ebullición”); *Geoponica*, VI, 16, 2: διὰ γὰρ τὸ μὴ ἀναζέσαι ἔσται διαπαντὸς γλεῦκος (“puesto que

Catón, la fermentación, una vez iniciada, debía considerarse terminada por completo a los treinta días, y la tumultuosa, en opinión de Plinio, tardaría como mucho no más de nueve⁴⁴⁹. Las tinajas de fermentación, por otra parte, más o menos grandes, podían estar situadas sobre el suelo o semienterradas dependiendo de la zona geográfica y del clima (§ 3.3), pues los antiguos, de alguna forma, ya conocían la influencia de la temperatura en la fermentación (§ 3.2.2, nota 438), aunque no les resultaría fácil controlarla para evitar que esta fuera demasiado rápida o tumultuosa, con el riesgo añadido de una posible rotura de las tinajas⁴⁵⁰. En todo caso, se aconsejaba no llenar demasiado las tinajas (ni dejarlas

hasta que no hierva seguirá siendo mosto”); Plinio, *NH* XIV, 83: *fervere, sic appellant musti in vina transitum* (“hervir, así llaman la transformación de los mostos en vinos”) y en otro pasaje (XXIII, 45, 5) hace la siguiente observación: *meminerimus sucum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit* (“recordemos que el jugo -vino- no es otra cosa que el mosto que hirviendo ha adquirido fuerzas”). Y tampoco dejaba de asombrarles que el mosto (γλεῦκος / *mustum*) no emborrachase y sí lo hiciera el vino (obviamente desconocían la existencia del alcohol), preguntándose a qué podía deberse tal cosa. Aristóteles (fr. 220 Rose) opinaba que eran la pesadez del mosto, que penetra por el estómago, y la gran cantidad de flatulencia y acuosidad que está mezclada con él, lo que le hacía ser más flojo que el vino que se va desprendiendo de tal acuosidad con el paso del tiempo y ganando en poder. Plutarco (*QC* 655E-656B), que recoge este fragmento de Aristóteles, dice que esta era la explicación al uso, mientras que sus contertulios opinaban que ello se debía más bien a la dulzura del mosto que se transformaba en sequedad al hervir, en la creencia de que el dulce era un buen remedio para no sufrir los efectos del vino (*cf. Geoponica* VII, 33) y de que lo dulce molesta y es empachoso por lo que nadie bebería la cantidad de mosto capaz de emborrachar. Y, además, añade otro tertuliano citando a Aristóteles (*Problemata* 872b 32-873a 4), “el mosto, mezclado con el vino, es capaz de cortar la borrachera” y concluye “los sabores dulces rebajan el vino puro, por lo que es natural que el mosto no emborrache hasta que su dulzor cambie”. Pero Aristóteles no habla de mosto mezclado con vino sino de vino dulce bebido por alguien ya beodo y dice que el vino dulce no emborracha porque obstruye los poros e impide que el calor llegue a la cabeza, que es lo que produce la ebriedad. También Macrobio (*St* VII, 7, 13-20), que se asombraba de las cantidades de mosto que podían beber los esclavos y pisadores de una hacienda de *Tusculum* sin emborracharse, se hace eco de esta polémica sobre el mosto, el vino y la borrachera, aduciendo parecidos razonamientos. La creencia en lo dulce como remedio contra el exceso de vino (y de alcohol) es algo, por otra parte, que ha llegado hasta nuestros días.

⁴⁴⁹ Catón, *Agc* 26; Plinio, *NH* XIV, 124. Pero es posible que, dada la temperatura ambiente en gran parte de Grecia durante las vendimias, una primera y corta fermentación ocurriese ya en los propios lagares (o en las piletas anejas) pues en *Geoponica* (VI, 1, 2) se recomienda que el lagar sea suficientemente espacioso para que los trabajadores “no se asfixien con las emanaciones del mosto” y Columela (*RRa* XII, 23, 1) habla de añadir un preparado de pez al mosto “cuando este haya dejado de hervir por segunda vez, cosa que de forma general ocurre en el intervalo de cuatro días desde que fue retirado de la pileta (*lacu*)”. Sobre los procesos de fermentación del mosto en la Antigüedad, *cf.* Brun, J.P., *Le vin et l’huile*, pp. 63-70; Billiard, R. *La vigne dans l’Antiquité*, pp. 460-462.

⁴⁵⁰ Los antiguos, posiblemente, debieron de intentar ya controlar y parar la fermentación de forma deliberada. El añadido de sal tostada (durante el proceso de fermentación), se dice en *Geoponica* (VII, 12, 1), “impide que el mosto hierva (ζέσται) más de lo preciso y que se levante demasiada espuma”. Columela aconseja en una ocasión (*RRa* XII, 23, 2) “no dejar hervir el mosto más de catorce días desde que se le echó el aderezo”. Y Teofrasto (*HP* IX, 17, 3) recoge una receta de Eudemo de Quíos, según la cual podría pararse la ebullición (τὴν ζέσιν) del mosto echándole piedra pómez (κίσσηρις), receta que Dioscórides (*MM* V, 108, 2) recoge, a su vez, de Teofrasto. Y en *Geoponica* (VII, 19) se propone obtener un vino más dulce dejando las tinajas de mosto abiertas durante los tres primeros días de ebullición e ir las tapando después de forma gradual hasta cerrarlas del todo (antes de que terminase de hervir). Sobre la temperatura de fermentación y su control y paradas, *cf.* Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 228 y 690-691; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 52-57; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 239-244.

medio vacías), sino calcular el volumen que alcanzaría el mosto al entrar en ebullición de forma que nunca rebosase el borde de la tinaja, pero permitiendo que la espuma producida soltase las impurezas contenidas en el mosto, espuma e impurezas que convenía retirar constantemente de las tinajas (sobre todo durante los primeros días de la fermentación y al acabar esta) y sacarlas fuera de la bodega para evitar los mosquitos y el mal olor⁴⁵¹.

Durante la fermentación del mosto, o un poco antes o después, se procedía a lo que los griegos llamaban ἀρτύνειν τοὺς οἶνους y los latinos *curare* o *condire mustum/vinum* (“tratar” o “condimentar el mosto o el vino”) para evitar que el vino se alterara con el paso del tiempo o para hacerlo más agradable de beber. Podían utilizarse para ello diversos procedimientos y remedios (ἄρτυσις/ἄρτυμα / *medicamina*) que consistían, por lo general, en añadir al mosto elementos muy diversos⁴⁵².

3.2.3.1. Agua de mar y sal.

El más común y empleado de estos elementos en la antigua Grecia sería, seguramente, el agua de mar. Esta técnica, muy griega, debía de ser bastante antigua pues Ateneo cuenta que “hay, incluso, quienes afirman que la huida de Dioniso niño hacia el mar huyendo de Licurgo (contada por Homero en la *Iliada*) simboliza una técnica de elaboración de vino conocida desde antiguo”⁴⁵³. El vino tratado con agua de mar

⁴⁵¹ *Geoponica* VI, 12, 2-4;14; III, 15, 2; Plinio, *NH* XIV 135; Catón, *Agc* 26; Columela, *RRa* XII, 21, 2; 23,1 y 25, 4 donde aconseja rellenarlas hasta el borde “para que el mosto, al hervir, se purgue convenientemente”, pero recomendaba retirar un poco de mosto si había que añadirle algún aderezo o “medicamento” para evitar que el mosto se derramase en el momento de aderezarlo o cuando empezase a hervir (XII, 28, 2).

⁴⁵² *Geoponica* VII, 13, 2 y 4; Varrón, *RRe* I, 65; Catón, *Agc* 114; 122-123; Plinio, *NH* XIV, 129; Columela, *RRa* XII, 19, 1. El añadido de aditivos al mosto (o al vino) con el fin de estabilizar el vino y mantenerlo en buenas condiciones a lo largo del tiempo es algo que se hacía entonces y también en nuestros días (solo que los aditivos son distintos). La estabilidad del vino (un serio problema en la Antigüedad e incluso ahora) es necesaria no solo a lo largo del tiempo sino también para el intercambio comercial sobre todo si hay que transportar el vino a largas distancias y a distintos climas. Catón (*Agc* 23), Columela (*RRa* XII, 19-30), Plinio (*NH* XIV, 120-135), *Geoponica* (VII, 10-17) o Paladio (*OA* XI, 14, que recoge recomendaciones tomadas de los griegos según él mismo especifica) brindan un buen número de esos aditivos que podían añadirse al mosto con este fin y de los que los distintos autores suelen facilitar las cantidades y proporciones justas en que debían emplearse. Algunos de estos aderezos se detallan más adelante, aunque obviamente y por simplicidad se evitará mencionar cantidades. Sobre los aditivos actuales, con predominio de algunos compuestos de azufre, cf. Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 561-582.

⁴⁵³ Homero, *Ilias* VI, 135-136; Ateneo, *Ds* I, 26B. La historia que cuenta Ateneo la recoge también Eustacio (*CHI* III, 285, 6-10) y Plutarco (*Aetia Physica*, 914D-E) cuenta también algo parecido cuando habla de que los habitantes del demo de Halas en el litoral ático, recibieron cierto oráculo que les instaba a “sumergir a Dioniso” en el mar. Plinio (*NH* XIV, 78), en cambio, dice que el añadido de agua de mar al mosto se descubrió en la isla de Cos de forma totalmente casual debido al hurto de mosto que había hecho un esclavo (§ 4.1.2. Cos). Varias pueden ser las leyendas pero los autores latinos (Columela, *RRa* XII, 25, 1; Plinio, *NH* XIV, 120; Paladio, *OA* XI, 14, 2-3) no dudan en atribuir el origen de esta técnica a los griegos, hasta el

(τεθαλασσωμένος/*tethalassomenos* οἶνος, como aparece en Galeno, Aecio o Eustacio, y como dice Plinio que se conocía en algunos pueblos, o διὰ θαλάττης οἶνος, como lo llama Dioscórides) podía elaborarse de diversas formas. Según este médico griego las uvas recién vendimiadas podían mezclarse con agua de mar antes de ser pisadas o bien podían secarse al sol con anterioridad y añadirles agua de mar en el momento de la pisa y prensado o bien podía verterse el agua de mar directamente en las vasijas de fermentación. El agua debía recogerse, en cualquier caso, “de alta mar donde no llegue el agua dulce de los ríos”, especifica Catón o lo más lejos posible de la costa y de un mar claro y sereno como dicen Plinio, Columela o Paladio. Y debía utilizarse a poder ser envejecida y mejor cocida que cruda⁴⁵⁴. Debían de ser varias, por otra parte, las razones que avalarían esta vieja costumbre griega de echar agua de mar al mosto durante su fermentación (o al menos así lo reflejan las fuentes antiguas), aparte, claro está, de la evidencia de que aumentaba la cantidad de vino, como dice Columela⁴⁵⁵. Según Fancias de Éreso era la forma de conseguir vino con olor a flores, proporcionaba vinos dulces según dicen Dioscórides y Ateneo, y podía conferir al vino más cuerpo y un mejor aroma (*maiores mensuram et odoris melioris*), al decir de Columela⁴⁵⁶. Para Plinio el agua de mar proporcionaba cuerpo a los vinos (*lenitatem excitat*), Catón veía la sal como un sustituto del mosto cocido o

punto de que, entre los romanos, se conocía como “vino griego” al tratado con agua de mar. Y algunos autores, como Catón (*Agc* 24; 105-106; 112) o Columela (*RRa* XII, 37), incluso ofrecen recetas para hacer vino “a la griega” en las que incluyen siempre el agua de mar o la sal como ingrediente durante la fermentación del mosto.

⁴⁵⁴ Galeno, *HVAC* XV, 736 y 739; Aecio, *LibMed* XVI, 52, 9; Eustacio, *CHI* III, 285, 6-10; Dioscórides, IV, 181; V, 19, 1-2; 11, 3; Plinio, *NH* XIV, 78; 120 y 126; Catón, *Agc* 106; Columela, *RRa* XII, 21, 4-5; 24, 1; 25, 4; Paladio, *OA* XI, 14, 2. El agua de mar no debía añadirse al mosto recién cogida. Paladio recomendaba recogerla un año antes y según Plinio convenía sacarla del mar en el equinoccio de primavera y mantenerla en casa hasta su uso. O cocerla y reducirla antes de echársela al mosto, si se sacaba del mar en torno a la vendimia. Columela recomendaba guardar en casa el agua de mar durante tres o más años y luego cocerla y reducirla a un tercio de su volumen antes de aderezar con ella el mosto. Y advertía de que si estaba mal hervida podía alterar y echar a perder el vino. Dioscórides, por su parte, decía que el agua de mar, si se cocía o guardaba en casa durante cierto tiempo, perdía el mal olor y parte del sabor y se volvía potable. Y algo similar diría también algún tiempo después Paladio. Pero en las regiones del interior lejanas de la costa, también podía utilizarse el agua de lluvia o de fuente previamente salada y cocida o añadir la sal de forma directa al mosto en la proporción adecuada (*Geoponica*, VII, 12, 1; Columela, *RRa* XII, 21, 2; 23, 3; 25, 1-3; 37; Plinio, *NH* XIV, 120; Dioscórides, *MM* V, 7, 2).

⁴⁵⁵ Columela, *RRa* XII, 21, 4.

⁴⁵⁶ Fancias de Éreso (*DSA* IX, fr. 41 y Ateneo, *Ds* I, 32A): “si por cada 50 partes de mosto se añade una de agua de mar se obtiene vino con aroma de flores” (§ 4.2.1. *Anthosmias*); Dioscórides (*MM* V, 19, 2): “el vino así tratado se vuelve dulce”; Ateneo (*Ds* I, 26B): “En efecto, es dulce el vino si se le vierte encima agua del mar”; Columela (*RRa* XII, 21, 4; 25, 4-5) sugiere además que, si se aderezaba el mosto con agua de mar cocida y reducida a una tercera parte (con el añadido opcional de ingredientes aromáticos), además de un vino más aromático, saldría un vino más bien dulce si el aderezo se hacía el primer día de la fermentación mientras que, si se hacía el día quinto, el vino saldría más seco.

arrope (§ 3.2.3.4, nota 472) y Plutarco o Paladio la creían útil para clarificar el vino y darle transparencia de color (elimina posos y residuos sólidos, dicen) o para refinarlo y hacerlo más delicado⁴⁵⁷. Pero Plutarco sugería, además, que añadir agua de mar al mosto podía servir también para evitar que en el vino se desarrollasen con posterioridad olores desagradables y un proceso de putrefacción. Y con mucha probabilidad sería esta razón, es decir, la estabilidad y conservación del vino en el tiempo, el motivo principal para el añadido de agua de mar (sal) al mosto durante su fermentación. Columela, de hecho, recomienda con frecuencia su uso como un buen conservante del vino y también como preventivo para evitar la aparición posterior de moho que, junto con el avinagramiento, eran las enfermedades del vino más temidas por los agricultores (§ 3.2.4.4). Y, según los *Geoponica*, la sal era un conservante precioso en caso de una vendimia pasada por agua⁴⁵⁸. Pero, en cualquier caso, el añadido de agua de mar o sal al mosto debía hacerse siempre en las cantidades precisas para no perjudicar la salud de los bebedores ni dañar el sabor del vino, como advierten Dioscórides y Columela⁴⁵⁹, aunque en realidad esta cantidad no era la misma en todas las zonas de producción. Mientras los vinos procedentes de Halicarnaso, Mindo, Clazómenas o el de las cercanas islas de Cos y Rodas (§ 4.1.2) debían de llevar bastante agua de mar, a los vinos de más calidad y más afamados de

⁴⁵⁷ Plinio, *NH* XIV, 120; Catón, *Agc* 23, 2; Plutarco, *Aetia Physica*, 914E; Paladio, *OA* XI, 14, 2-3.

⁴⁵⁸ Plutarco, *Aetia Physica*, 914D-E; Columela, *RRa* XII, 21, 1-3; 23, 3; *Geoponica*, VII, 4, 2; 12, 1; Paladio, *OA* XI, 14, 2-3. El agua de mar (la sal) utilizada en la cantidad precisa puede efectivamente ayudar a evitar los olores desagradables, la turbidez y la descomposición del vino. Es un buen antiséptico que puede dificultar el crecimiento de microorganismos capaces de producir esos efectos y resultar nocivos para el vino, contribuyendo así a su conservación y estabilidad, siempre difícil de mantener. La alteración de los vinos, por otra parte, se creía que ocurría sobre todo en los solsticios y durante el transporte marítimo y Teofrasto (*CP* VI, 7, 6) decía que los vinos que se alteraban en estas circunstancias, a veces, se restablecían por si mismos si estaban tratados con agua de mar (ἀποκαθίστασθαι ὅταν θαλαττωθῇ). Y, como dice J. André (*Pline l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario a los párrafos 78, 118 y 120) “no es por azar que en la Antigüedad prácticamente solo llevasen agua de mar en su composición los vinos griegos, producidos sobre todo en las islas y siempre destinados a largos y peligrosos viajes por mar”. Plinio (*NH* XIV, 118) comenta al respecto que los vinos que no se alteraban durante la travesía por mar envejecían de forma más rápida (quizá, como apunta J. André, porque los continuos movimientos provocaban un contacto del vino con el aire y una más rápida oxidación o debido a variaciones de la presión interior de las vasijas). Y en *Geoponica* (VII, 17) se proponen distintas fórmulas para estabilizar el vino de cara al transporte marítimo. En todo caso, la sal marina siguió añadiéndose al mosto en Europa durante mucho tiempo. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 500-502 y 533-534.

⁴⁵⁹ El tratar los vinos con agua de mar no dejaba de tener sus implicaciones en la salud de los bebedores (§ 5.1.2) y también podía tenerlas en el propio vino. Si una pequeña cantidad podía serle beneficiosa, un vino con excesiva cantidad de agua de mar, advertía Dioscórides (*MM* V, 6, 3 y 9), podía descomponerse con facilidad (εὐφθαρτος). Y Columela (*RRa* XII, 21, 6) recomendaba ensayar, en la primera vendimia de un predio, con varias ánforas de mosto y distintas cantidades de agua salada hasta averiguar la cantidad justa que puede aguantar el vino. Cf., asimismo, Plinio, *NH* XXIII, 46; Ateneo, *Ds* I, 32D-F.

Quíos y Lesbos (§ 4.1.1) no solía añadirseles agua de mar durante la fermentación y a otros vinos de la zona quizá se les añadiese muy poca⁴⁶⁰.

3.2.3.2. Elementos minerales: arcilla, yeso, cal, polvo de mármol.

En Grecia también podían añadirse al mosto otros elementos, de muy diverso tipo y efectos, con el fin de estabilizar y conservar el vino (μόνιμον τὸν οἶνον ποιεῖν). La arcilla, uno de ellos, añadida al mosto durante o al terminar la fermentación, se creía que, además de dar cuerpo al vino, ayudaba a clarificar, limpiar, aromatizar, endulzar y estabilizar los vinos: “La arcilla endulza el mosto y lo estabiliza”, puede leerse en *Geoponica*, y “añadida al vino lo aromatiza y clarifica arrastrando con ella la turbidez hacia el fondo”. Al polvo de mármol se le atribuía una función más bien conservante para impedir que el vino se avinagrara, aunque podía resultar nocivo para la salud (§ 5.1.2). Y la cal podía utilizarse también en el tratamiento de los mostos en sustitución del yeso aunque su uso no debía de ser tan habitual, salvo en Cartago donde dice Plinio con cierta ironía que se utilizaba la pez para construir las casas y la cal para tratar los vinos⁴⁶¹. En cuanto al yeso (γύψος / *gypsum*), no solo se empleaba en el norte de África, como dice Plinio, sino que también era ampliamente utilizado en Grecia y en otros lugares. Y desde antiguo. Teofrasto lo

⁴⁶⁰ Ateneo, *Ds* I, 32E; Dioscórides, *MM* V, 6, 9, 6; Eustacio, *CHI* III, 285, 6. Galeno (*De methodo medendi* X, 833, 2-4) dice que los vinos “nobles” de Lesbos y el *Ariusios* de Quíos (§ 4.1.1) no llevaban agua de mar en su composición. Y el resto de los vinos de estas islas y de la zona septentrional debían de llevar muy poca. Y tampoco el vino de Tasos (§ 4.1.1) debía de llevarla. Los propios griegos tenían, incluso, algunos términos como ἀθάλασσος (“sin agua de mar”), para referirse al vino que no estaba tratado con ella y, en algún momento ἀπαράχυτος (“puro” o “sin mezcla”, § 4.2.2), referido al vino, adquirió también este mismo significado. Cf. Dioscórides, *MM* V, 6, 11; Galeno, *CMPG* XIII, 721, 9; *De antidotis* XIV, 134; 162; Hesiquio, *Lexicon* α 5801; Oribasio, *Synopsis* III, 28, 6; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 65, 22; Aecio, *LibMed* VII, 112, 47. Quizá no sea casual, por otra parte, que la costa jonia del sur del Asia Menor e islas adyacentes, un territorio bastante soleado que produciría quizá mostos muy azucarados (y consiguientemente vinos con alto grado de alcohol), fuera la zona donde más se aguaba el vino al elaborarlo. Plutarco (*Aetia Physica*, 914D), en todo caso, ya sugería que añadir agua de mar al mosto podía servir también para modificar la naturaleza del vino al mitigar y acabar con su fuerza (¿alcohol?). La fuerza (δύναμις) o bravura (μένος) del vino era, por otra parte, un lugar común en la Grecia antigua (§ 5.1.1).

⁴⁶¹ *Geoponica* VII, 12, 19; 20, 7; Plutarco, *QC* 676B; Catón, *Agc* 23, 3-4; Plinio, *NH* XIV, 120 y 129; XXXVI, 166; Columela, *RRa* XII, 20, 8. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 502-503) atribuye a la arcilla una acción clarificante y ligeramente decolorante mientras que el mármol y la cal ejercerían una acción desadificante. Todavía hoy se utiliza, a veces, una especie de arcilla (bentonita) que absorbe y arrastra hacia el fondo las partículas causantes de turbidez (cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 182 y 232; Mijares, M.I., “Enología” en *VEVC*, p. 192; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 76). Plinio menciona también el azufre atribuyendo su uso a Catón en un pasaje (*Agc* 23) en el que Catón no hace mención alguna de él (ni ningún agrónomo antiguo). Sí lo menciona, en cambio (relacionado con el vino), Homero (*Ilias* XVI, 225-235) que hace purificar a Aquiles su copa con azufre antes de ofrecer una libación a Zeus. Pero es ahora cuando se utiliza de forma masiva el azufre (los sulfitos) que impide la oxidación de los vinos y bloquea la proliferación de bacterias acéticas. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 119-145; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 509-510 y 561-569.

señala en Chipre, Fenicia e Italia, Ateneo comenta que los vinos de Zacinto (o Zante) y Léucade recibían este tratamiento y Plutarco dice que las poblaciones que estaban alejadas del mar echaban al mosto yeso cocido de Zacinto⁴⁶². El yeso se utilizaba en la Antigüedad para la conservación y estabilidad de los vinos (sobre todo si la uva se había mojado mucho, § 3.2.3.4) y también para avivar su color y clarificarlos. Las cantidades que debían añadirse al mosto variaban en función de su calidad y/o de su lugar de procedencia o de las condiciones de la vendimia. Y los distintos autores suelen detallarlas con precisión⁴⁶³. La utilización de yeso en el tratamiento de los mostos, por otra parte, que fue habitual en la Antigüedad, siguió siendo más o menos frecuente con posterioridad y ha estado en uso hasta hace no demasiado tiempo en países europeos (y también en España)⁴⁶⁴.

3.2.3.3. *Pez y resina.*

También solían agregarse con cierta frecuencia al mosto, durante su fermentación, pez y resina por variadas razones. La pez en Grecia (y en Roma) se utilizaba sobre todo para impermeabilizar por dentro (y a veces por fuera) las vasijas de fermentación y envejecimiento de los vinos, cometido para el que era perfectamente eficaz aunque pudiese presentar algún inconveniente (§ 3.1.1, notas 403-404). Pero, en ocasiones, también podían tratarse los mostos con pez y los de algunas zonas solían tratarse con ella de forma habitual (§ 5.3.1 *Pissites*). Aparte de que la pez pudiese enmascarar algunos

⁴⁶² Plinio, *NH* XIV, 120 y 126; Teofrasto, *De lapidibus* fr. 2, 67 Wimmer; Ateneo, *Ds* I, 33B; Plutarco, *Aetia Physica*, 914D. El yeso de la isla de Zacinto debía de tener cierta notoriedad en Grecia para el tratamiento de los mostos, sobre todo, en poblaciones del interior con dificultades para hacerse con agua de mar.

⁴⁶³ Columela, *RRa* XII, 20, 8; 21, 3; 26, 2 y 28, 2-3; *Geoponica* VII, 4, 3; 12, 5; 13, 5; VI, 18 donde se detalla, además, el procedimiento que debía seguirse para llevar a cabo el añadido de yeso al mosto; Paladio, *OA* XI, 14 (3, 14 y 18). El yeso utilizado en forma de polvo y en la medida adecuada, puede favorecer la fermentación del mosto al provocar una subida de la temperatura. Retira también parte del agua y produce en consecuencia una mayor proporción de alcohol. E influye sobre la acidez total del vino (subiéndola). Esta está compuesta de varios ácidos y es un factor importante para la posterior conservación y estabilidad del vino en el tiempo. Y debe mantenerse en unos niveles adecuados (pH entre 3 y 4) para evitar alteraciones microbianas, aunque la acidez volátil (ácido acético, sobre todo) conviene que sea lo más baja posible ya que si se acerca a 1,5 gramos por litro de vino (o superior) el vino se picará y avinagrará. Pero en cantidades elevadas el yeso puede resultar tóxico para los bebedores (como ya decían los antiguos, § 5.1.2) y nocivo para el vino. Sobre el uso del yeso en el tratamiento de los mostos en la Antigüedad, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 499-500; *Geoponica* VI, p. 261 (nota 43 de los traductores españoles). Sobre la acidez y su incidencia en la conservación de los vinos, cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 102-117; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 191-201; 343-407; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 2-3, 223; 704 y 757.

⁴⁶⁴ En España lo cita todavía Cervantes en las novelas ejemplares (*Rinconete y Cortadillo*, Editorial Losada, Buenos Aires, 1971, página 143: “de Guadalcanal es, y aún tiene un es no es de yeso el señorico”). Pero su uso está hoy muy regulado o prohibido en la mayor parte de los países y, desde luego, no se emplea para producir vinos de calidad (*Geoponica* VI, p. 261, nota 43 de los traductores españoles).

defectos del vino, debían de existir, según los antiguos, diversas razones para este tratamiento si bien nunca solía aplicarse a los grandes vinos. En *Geoponica*, por ejemplo, se resalta la acción de la pez en la estabilización de los vinos. Plutarco afirmaba que la pez (y la resina), no solo añaden cierto buen aroma al vino sino que también le dan estabilidad y consistencia al quitarle rápidamente con su calor lo que el vino tiene de nuevo y acuoso. Y Plinio decía que “durante la primera fermentación del mosto” podía aderezarse este, “rociándolo con pez (y mejor hacerlo “después de haberla molido a manera de harina”) para que se le pegue al vino su olor y un cierto sabor picante (*saporis quaedam acumina*)”, aunque reconocía que la pez presentaba, entre otros defectos, el de la acidez y el del sabor fuerte a humo⁴⁶⁵. A Columela, en cambio, no debía de gustarle ni el olor ni el sabor que la pez podía transmitir al vino, aunque veía en ella, si se añadía al mosto durante su fermentación, cierta utilidad como conservante y estabilizante del vino (al igual que los *Geoponica*). En una receta (*medicamen*) para el tratamiento de mostos flojos y débiles con pez líquida *Nemeturica*, recomienda lavarla previamente con lejía de ceniza (*cinis lixiva*) “para eliminar el olor de la pez” (*cinis autem odorem picis aufert*). Y en otra, sobre la elaboración de *vinum picatum* entre los alóbroges galos con pez seca *corticata*, recomienda que se haga de forma que “no pueda distinguirse el sabor del vino empegado” (*ita ne gustus picati vini possit intellegi*). Y, con esta misma finalidad de estabilizar el vino, también aconsejaba añadir pez al mosto cocido (§ 3.2.3.4, nota 472), para reforzar su eficacia⁴⁶⁶. Al vino tratado con pez se le conocía en griego con el nombre de *πισσίτης/pissites* (*picatum* en latín) y los médicos antiguos lo solían recetar debido a las propiedades terapéuticas que atribuían a la pez (§ 5.1.2 y § 5.3.1. *Pissites*).

En cuanto a la resina, la primera referencia que tenemos en la literatura grecolatina de su uso en el tratamiento de los mostos se debe a Catón que la sitúa como el último elemento de su lista de tratamientos para la conservación y mejora del vino y, de utilizarla,

⁴⁶⁵ *Geoponica*, VII, 12, 27; Plutarco, *QC* 676B-C; Plinio, *NH* XIV, 124; 127; XVI, 54.

⁴⁶⁶ Columela, *RRa* XII, 22; 20, 3; 23. La pez *Nemeturica* se producía en Liguria (al noroeste de la península Itálica) y debía de ser muy usual en el tratamientos de los mostos en esa zona mientras que la *pix corticata* (literalmente “con corteza”) debía de ser una especie de pez seca, quizá friable y con aspecto de corteza, con la que trataban los alóbroges sus mostos (§ 5.3.1. *Pissites*). Pero a pesar de las afirmaciones de los antiguos, dice J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 124), no parece que hubiera muchas razones para el uso de pez en el tratamiento de los vinos, pues no es soluble en alcohol ni es antiséptica como la sal (Columela, XII, 23, 3, aconseja añadir sal en los tratamientos con pez) y tampoco sería de mucha utilidad para evitar las fermentaciones secundarias, uso que cabría deducir de Plinio (XIV, 125. Véase, al respecto, § 4.2.2. *Tropias*). Sobre el uso de pez en la Antigüedad en el tratamiento del vino, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 475 y 504-506; Allen, H., *The History of Wine*, pp. 80-83.

aconsejaba ponerla en un paño colgado de la boca de la vasija durante la fermentación del mosto⁴⁶⁷. Pero es muy posible que su utilización en algunos lugares de Grecia como la isla de Eubea o la Grecia central (donde abundan los pinos) sea muy anterior. De hecho, la arqueología moderna ha detectado resinas en vasijas que habían contenido vino, en distintos lugares de la “media luna fértil”, ya desde el Neolítico⁴⁶⁸. La resina, por otra parte, quizá empezara a usarse, en el tratamiento de los vinos, para embadurnar y tapar los poros de las vasijas de cerámica y que, al ser soluble en alcohol, resultara no ser una buena solución y terminara siendo sustituida por la pez para ese menester⁴⁶⁹. Otra razón para su uso quizá fuera su fuerte aroma que, por un lado, podía enmascarar los defectos del vino procedente de mostos de calidad pobre y deficiente y que, por otro, podía incluso contrarrestar el olor y sabor de la pez que impregnaba las vasijas de fermentación y envejecimiento de los vinos⁴⁷⁰. Esta acción aromatizadora de la resina junto a su valor

⁴⁶⁷ Catón, *Agc* 23. La resina (ῥητίνη en griego y *resina* en latín), dice el *DRAE*, “es una sustancia sólida o de consistencia pastosa, insoluble en el agua pero soluble en alcohol y en los aceites esenciales, y capaz de arder en contacto con el aire. Se obtiene de forma natural como producto que fluye de varias plantas y artificialmente por destilación de las trementinas”. Por lo general se obtiene de árboles de la familia de las coníferas (pinos, abetos, piceas, cedros, cipreses, etc.) pero la mejor, según la mayor parte de los autores antiguos, era la producida por el terebinto (τερεβινθίνη) y después la del lentisco (μαστίχη), ambos de la familia de las anacardiáceas, seguida por la de pinos, abetos, cedros y cipreses. En todo caso, la mejor sería la más translúcida y olorosa que presentaba un color blanco tirando a azul. Tenían fama la producida en la isla de Chipre, la de Siria y la de Colofón y Galacia en el Asia Menor. Cf. Teofrasto (*HP* IX, 2, 1-4) o Plinio (*NH* XIV, 122-123; XVI, 54-61) que refieren con cierto detalle cómo se obtenía la resina de esos árboles. Y también Dioscórides (*MM* I, 71) y Galeno (*SMTF* XII, 113; *CMPG* XIII, 589-590) que hacen unas precisiones parecidas sobre la calidad de las distintas resinas, si bien desde el punto de vista médico.

⁴⁶⁸ Plutarco, *QC* 676B-C; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 70-72, 130-133 y 250-251. Este arqueólogo afirma haber hallado restos de resina (de terebinto) en recipientes, que habían contenido vino, hallados en yacimientos neolíticos del Próximo Oriente (hacia 5000 a. C.) y también en yacimientos de Egipto más tardíos (tanto del Imperio Antiguo como del Nuevo) y él cree que se utilizó como conservante del vino (pero también como medicina) por sus propiedades bactericidas. Y los restos de resina encontrados en los *pithoi* de Μύρτος/*Myrtos* (sureste de Creta), de 2200 a.C., y utilizados para almacenar vino, constituirían el vestigio más antiguo (pero no el único) del uso de resinas en Grecia para el tratamiento de los vinos.

⁴⁶⁹ Pero tal vez esta circunstancia o cualidad de la resina propiciara su mezcla con el vino terminando por darle ese aroma y sabor característicos que se popularizarían con el tiempo y que hizo del empleo de las resinas algo muy generalizado en el tratamiento de los mostos (§ 5.3.1. *Rhetinites*). Su uso ha llegado incluso hasta nuestros días en los que aún se emplea resina en Grecia en la vinificación y se comercializa con mayor o menor éxito un tipo concreto de vino conocido como *retsina*.

⁴⁷⁰ Plinio (*NH* XIV, 124-125; XVI, 54-55) cuenta, en este sentido, que con resina (*crapula*, como la llamaban también los romanos) podía moderarse la dureza excesiva del mosto o su sabor demasiado intenso y que, en sentido contrario, podía darse un sabor fuerte a los mostos excesivamente débiles y suaves (según el efecto buscado se añadiría más o menos resina al mosto). Y que con “la flor cruda de resina” (*flos crudus resinae*), podía obtenerse el mismo resultado de dar aroma y sabor al vino que con la pez (§ *supra* pág.189) pero con mucha más eficacia, aunque, dice, algunos mostos requerirían el uso de ambos productos y otros, además, el de la pez. La “flor cruda de resina”, por otra parte, era la resina recién sacada del árbol (cruda, sin cocer), la de mejor calidad y *Crapula* (un término derivado del griego κραπάλη, “borrachera” o “resaca” y que equivaldría a algo así como “resina que produce pesadez o dolor de cabeza”) sería la resina propiamente

como conservante y estabilizante es algo que suelen destacar los distintos autores antiguos para su uso en el tratamiento de los vinos. Dioscórides incluso decía que los vinos de zonas frías como Galacia (Asia Menor) se volvían pronto ácidos si no se trataban con resina y Plutarco, por su parte, afirmaba que los griegos consagraron el pino a Dioniso por estimar que suavizaba el vino y que lugares abundantes en ellos producían una vid que daba vino más agradable al beneficiarse del pino que es muy adecuado para la salud del vino, su aroma y su conservación⁴⁷¹. Al vino tratado con resina se le conocía en griego con el nombre de ῥητινίτης (*resinatum* en latín) y los médicos antiguos le atribuían ciertas propiedades terapéuticas así como a la propia resina (§ 5.3.1. *Rhetinites*).

3.2.3.4. Mosto cocido/arrope.

A los mostos mediocres y de baja calidad, a los que se quería mejorar para conseguir un vino que no se deteriorase antes de tiempo, se les intentaba enriquecer añadiéndoles, antes o durante la fermentación, productos dulces (ricos en azúcar). El producto más utilizado en estos casos (que debía añadirse al mosto en las cantidades precisas) era, sin duda, el mosto cocido y reducido en su volumen (*siraios/defrutum/sapa*, “arrope”, § 4.2.1), remedio que podía utilizarse solo o en combinación con otros elementos (como la sal o el yeso). Catón lo aconsejaba solo si fuere menester (*si opus erit*), y Columela lo recomendaba con frecuencia pero advertía de que podía deteriorar el sabor del vino y de que, a veces, no estaba clara la cantidad que debía añadirse (“dependerá”, dice, “de la naturaleza del mosto”) para evitar que se notara después el sabor del aditivo. Y también los *Geoponica* lo recomendaban como un buen estabilizante y conservante de los vinos⁴⁷². Plinio lo aconsejaba asimismo para tratar mostos

dicha, obtenida por una exposición al sol o por la cocción en agua caliente de la “flor cruda” de la resina. El nombre de *crapula* dado a la resina provendría, según Plinio (*NH* XXIII, 46), de que el vino tratado con resina producía vértigos y dolor y pesadez de cabeza, algo que repiten también los médicos (§ 5.1.2).

⁴⁷¹ Dioscórides, *MM* V, 34; Plutarco, *QC* 676A-C; *Geoponica* VII, 12, 28; Plinio, *NH* XIV, 124-125; 129; Columela, *RRa* XII, 20, 3; 22, 2. Sobre el uso de resinas en el tratamiento del vino en la Antigüedad, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 504-506; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 80-85; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 165-174 y 180.

⁴⁷² Catón, *Agc* 23, 2; Columela, *RRa* XII, 19-20; 21, 1-3; 26; *Geoponica* VII, 12, 20 y 23; 13, 5; Paladio, *OA* XI, 14, 2-3. El mosto cocido, y más o menos reducido en su volumen, da como resultado un producto muy dulce y con alto contenido en azúcar (por la pérdida de agua) conocido en griego como σίραιος/ἔψημα, en latín como *defrutum*, *sapa* o *caroenum* (según el grado de reducción) y en castellano con el nombre de arrope. Columela aconsejaba prepararlo con determinadas sustancias, en general aromáticas (e incluso pez y resina), para darle mayor eficacia (§ 4.2.1. *Siraios/hepsema*). Del mosto convenientemente tratado con *defrutum* resultará un vino, dice Columela, “capaz de aguantar perenne y en buen estado todo el año o, al

excesivamente secos o ásperos pues la *sapa*, dice, “suaviza la aspereza (*ferocia*) del vino”. E igualmente podía emplearse para conseguir vinos dulces más o menos generosos⁴⁷³. Y, en todos los casos, podía emplearse el arrope hecho con mosto de la misma cosecha (de una parte de ella) o de la anterior⁴⁷⁴. Pero si la vendimia había sido muy húmeda y la uva se había mojado mucho (estando aún en la cepa o ya vendimiada), en cuyo caso podría dar mostos deficientes y de mala calidad, el vino obtenido, si no se trataba de forma adecuada el mosto, duraría en buen estado poco tiempo. Ni siquiera un mes, dice Columela que propone dos remedios alternativos en estos casos: tratar el mosto con *defrutum* y yeso o polvo de mármol en las cantidades adecuadas (que él precisa) o bien hervirlo ligeramente antes de fermentar reduciendo su volumen. En ambos casos se trataría de conseguir un mosto más azucarado y, en consecuencia, un vino más estable y duradero⁴⁷⁵. Otros productos “dulces” que se añadían a veces con la misma finalidad a los mostos de mediana o baja calidad eran almendras dulces, uvas pasas, leche o miel⁴⁷⁶.

menos, hasta su posterior venta o la siguiente vendimia”. El mosto tratado con arrope proporcionaría de forma habitual un vino bastante dulce, espeso y en general del tipo generoso (en mayor o menor medida según la calidad del mosto y la cantidad de arrope añadida). Y sería el vino γλύξις (“dulzón”) de los rodios (Ateneo, *Ds* I, 31E) y al que Hesiquio (*Lexicon* γ 628), Pausanias el aticista (*Synopsis* γ 9) y Eustacio (*CHO* I, 10, 18-19) llamaban γλεῦξις (“dulzarrón”), y que, según Dioscórides, causaba problemas de salud (§ 5.1.2). Por otra parte, el añadir arrope al mosto posiblemente fuese una técnica de origen griego ya que Catón (*Agc* 24) aconsejaba añadir *defrutum* al mosto para elaborar vino “a la griega”. Y, en cierta medida, podría considerarse un antecedente de las técnicas que se utilizan en la moderna enología (chaptalización) para conseguir mostos más dulces y vinos de mayor grado alcohólico. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 494-499; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 91-102; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, p. 611; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp.153-154.

⁴⁷³ Plinio, *NH* XIV, 121; *Geoponica* VIII, 23.

⁴⁷⁴ El *defrutum*, decía Columela (XII, 19, 2-3), también podía avinagrarse (*acescere*) en cuyo caso debía añadirse al mosto que fermenta un *defrutum* de probada calidad del año anterior (*RRa* XII, 20, 1; 21, 1).

⁴⁷⁵ La reducción del mosto por cocción de toda o parte de la cosecha, debido a una vendimia húmeda en la que la uva se hubiese mojado mucho, la recomienda Columela (*RRa* XII, 20, 7-8), como remedio alternativo al uso de *defrutum*, solo en zonas con abundancia de madera. La reducción de los mostos podía ser, por otra parte, diferente según los lugares: una décima parte propone Columela, una veinteava parte se dice en *Geoponica* (VII, 4, 3-4) y Paladio (*OA* XI, 14, 4). Pero podía ser otra (*portione virium*, “en proporción a la fuerza del mosto”, dice Plinio, XIV, 121). Solía añadirse, además, un poco de yeso o de sal (para evitar microorganismos molestos), con el peligro añadido, en todo caso, de dificultar mucho (o impedir) la fermentación etílica posterior. Y, aun así, como dice Plinio, en tales condiciones el vino obtenido no solía durar más de un año y Columela hacía votos para que llegase hasta la próxima vendimia. *Geoponica* (VII, 4, 1-2) y Paladio (*OA*, XI, 9) proponen un tercer remedio en este caso: trasvasar el vino a otra vasija “tras el primer hervor” y dejar las heces o lías en la vasija de fermentación. Se recomienda, en todo caso, echar un poco de sal (para evitar posibles bacterias dañinas) en la vasija nueva donde el vino completaría la fermentación. Cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario a los párrafos 80 y 121.

⁴⁷⁶ *Geoponica* VII, 12, 2-4 y 15. Con ello se trataría de favorecer la fermentación (al incrementar el azúcar) y de obtener un vino más firme y estable. Y con la leche quizá se intentase también bajar la acidez del vino (Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 114-115). Con el añadido de leche y miel al mosto (seguramente en cantidades más altas) se obtenían, asimismo, vinos especiales como el *galactodes/oinogalactos*, si se añadía leche, o el *melitites/oinomeli* si se añadía miel (§ 5.3.1).

3.2.3.5. Plantas y sustancias aromáticas. Otros elementos.

También podían añadirse al mosto, durante su fermentación, distintas sustancias aromáticas, de forma individual o en las más diversas combinaciones, para evitar la inestabilidad del vino y compensar a la vez posibles sabores y olores indeseados posteriores. Columela opinaba que algunas de estas sustancias conferían al vino buen aroma (además de ayudar a su conservación) y argumentaba que los buenos olores añadidos, y no solo en el momento de consumirlo, evitarían al vino los malos. Y en *Geoponica* se ofrece una “condimentación” (ἄρτυσις) especial para estabilizar y conservar los vinos de forma que no puedan desestabilizarse ni avinagrarse nunca, que el propio recopilador llama “panacea” (πανάκεια) y la califica de “sorprendente” (θαυμαστή). En realidad, se trata de una relación de recetas (distintas combinaciones de sustancias aromáticas y especias) que se recomienda agregar al vino, a elección del consumidor y una vez terminada la fermentación del mosto, con la finalidad de que el vino resultase estable y aromático y evitar así un posible olor y sabor a vinagre en el futuro⁴⁷⁷.

Y con la misma finalidad de conseguir un vino estable podían agregarse al mosto las heces (τρύγες / *faeces*) recientes de un buen vino anterior y en algunas partes, según dice Plinio y por sorprendente que pudiera parecer, aderezaban el mosto con vinagre⁴⁷⁸. Catón, por otra parte, aconsejaba repartir, entre todas las vasijas de fermentación por igual,

⁴⁷⁷ Columela, *RRa* XII, 20, 2 y 5; 21, 3; 25, 4; 28, 4; *Geoponica* VII, 12-13; 20, 7. Eran numerosas las sustancias aromáticas que podían añadirse al mosto (meliloto, junco y costo aromáticos, nardo, áloe, mirra, canela, etc.) y también harina de yero, ceniza de sarmientos de vid o de encina, madera de roble quemada, serrín (πίρισμα) de cedro o sus frutos tostados.... Y alholva tostada y desmenuzada que, además del aporte aromático “hace más fuerte y denso el vino”, como se dice en *Geoponica* (VI, 7, 1). Hoy se añaden al vino virtutas de roble y se tuestan las duelas de las barricas de madera para criar el vino, algo no tan distinto a algunas recomendaciones de *Geoponica*. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 504-507.

Una relación de productos aromáticos y especias, similar a la que se hace aquí para estabilizar el vino, la encontramos en Dioscórides (*MM* V, 54) o Plinio (*NH* XIV, 107) cuando describen la elaboración del vino *aromatites* (§ 5.3.1 donde se definen esos productos), o en Aristóteles en *De ebrietate* (fr. 111 Rose y Ateneo, *Ds* XI, 464C-D) cuando detalla cómo se preparaban las “ollas rodias”. Algo nada extraño si se tiene en cuenta que, en la Antigüedad, las técnicas de estabilización y envejecimiento de los vinos, a base de añadirles multitud de sustancias en el momento de su elaboración (muchas de ellas aromáticas), tenían una continuidad natural en los vinos aromatizados o perfumados (como el mencionado *aromatites*) y en los llamados vinos medicinales (§ 5.3.1), tan presentes en la farmacopea de aquella época. En cualquier caso, cabría preguntarse a qué sabría el vino tras tales mezclas (alguna con sustancias de fuerte olor) o si quedaría algo de olor y sabor a vino como resultado de cualquiera de estos procesos.

⁴⁷⁸ Plinio, *NH* XIV, 120. La adición de lías, por otra parte, aún la recomendaban algunos enólogos modernos en ciertas ocasiones, según dice R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 503-504), por su alto contenido en bitrtrato de potasio y otros precipitados químicos. Pero se desconocen las razones para el uso del vinagre en el tratamiento del mosto así como que sea “más útil trasegar (§ 3.2.4.1) vino a las vasijas en las que antes hubo vinagre que trasegarlo a las que han tenido vino dulce o *mulsum*” que dice también Plinio (*NH* XIV, 128). Cf. Billiard, R., *Ibid.*, pp. 506-507; André, J., *Pline, HN libre XVII*, comentario al párrafo 120.

el mosto del último prensado (*tortivum mustum circumcidaneum*) quizá para aprovechar este mosto como conservante o quizá para dar color al vino que estaba comenzando a hacerse, pues debía de ser un mosto un tanto tánico y astringente y posiblemente también muy oscuro. En todo caso, Plinio, que recoge este pasaje de Catón, dice a continuación que “sabemos que en algunas partes se añaden también colorantes para teñirlo a modo de pigmentos del vino, y así gana cuerpo”⁴⁷⁹.

3.2.4. Envejecimiento (παλαίωσις) y tratamientos aplicados al vino.

Tras la fermentación del mosto, el vino solía dejarse reposar con sus heces durante algún tiempo en las propias tinajas donde había tenido lugar la fermentación, una vez bien cerradas y selladas. Y, en términos generales, en la primavera agrícola siguiente se procedía a la apertura de esas tinajas, bien para empezar a beber ya el vino nuevo del año desde ese momento (y trasegarlo si se consideraba oportuno) o bien para hacer el trasiego (μεταγγισμός / *diffusio*) correspondiente si el vino se destinaba al envejecimiento, ya que, como se advierte en *Geoponica*, no todos los vinos son aptos por igual para envejecer⁴⁸⁰.

3.2.4.1. Trasiegos.

Los trasiegos, cuya finalidad era separar el vino de las lías y heces de la fermentación cambiándolo de su tinaja a otras vasijas “bien limpias y empegadas”, solían hacerse en primavera (en mayo según los *Geoponica*, o “cuando florece la rosa”, en

⁴⁷⁹ Catón, *Agc* 23, 4; Plinio, *NH* XIV, 130. Varrón (*RRe* I, 54, 3), en cambio, no recomendaba añadir, al mosto o al vino, este mosto de último prensado, al que él llamaba *mustum circumcisivum*, por considerarlo de baja calidad y con sabor a hierro ya que el último recorte de los orujos de las uvas para el último prensado solía hacerse con instrumentos de hierro, lo que podría deteriorar el color y sabor del vino (podría dar lugar a lo que hoy se llamaría “quebra férrea”, cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 227-229). Aconsejaba, más bien, dejarlo aparte posiblemente para hacer un vino de inferior calidad. Pero Plinio (*NH* XIV, 119) dice, al respecto, que el vino obtenido de este mosto no era apto para las libaciones a los dioses, por lo que había que rechazarlo. Y Columela (*RRa* XII, 36) aconsejaba el *mustum tortivum* para obtener un vino de tipo medicinal (§ 5.3.1. *Roratum*). Cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario a los párrafos 119 y 130; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 456.

En cuanto a los colorantes a los que se refiere Plinio, es posible que se trate de los mismos productos que se utilizaban para aromatizar el vino (canela, azafrán, § 5.3.1. *Aromatites* y nota 1098) o algunos otros como la ceniza de sarmiento que se utilizaba también para cambiar de color al vino (§ 3.4, nota 524).

⁴⁸⁰ *Geoponica* V, 15, 2-3: “Si un vino es mejor para envejecer, otro lo es al ser bebido de inmediato, siendo diferentes la naturaleza y el tratamiento de cada uno, y se debe, por tanto, evitar mezclarlos, para no empeorar el de más calidad”. La forma de plantar la vid podía ya influir en la capacidad de envejecimiento del vino que produjese (§ 2.2.3, nota 134). Sobre vinos jóvenes y de guarda, cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 5-7; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 202.

La apertura de las tinajas de vino nuevo, por otra parte, siempre proporcionaba unos días de fiesta y de regocijo populares allí donde se cultivaba la vid (Πιθοίγια/*Pithoigia* se llamaban en Grecia y *Vinalia Priora* en Roma, § 7.4.3, nota 1493).

palabras de Columela). Estaban indicados, sobre todo, cuando el vino se trataba (*curare*) durante la fermentación con plantas u otros productos utilizados para su estabilización y conservación en el tiempo, y convenía trasegar el vino *defaecatum quam liquidissimum*, según el propio Columela, y “suavemente” (πράως), como se dice en *Geoponica*⁴⁸¹. En este texto, no obstante, se advierte de que “el vino, separado de la madre que lo alimenta se vuelve más ligero y flojo” (§ 9.1.4), pero se describe con cierto detalle el trasiego del vino y se matizan las fechas de los trasvases y se aconseja cuándo y cómo realizarlos⁴⁸². Catón, sin embargo, recomendaba quitar las heces al vino al mes de haber empezado la fermentación (*si voles de faece demere vinum, tum erit ei rei optimum tempus*) y antes de sellar las vasijas, mientras que Varrón prefería no trasegar el vino antes de un año cumplido. Pero es posible que el trasiego de vinos fuese una técnica estrictamente griega y con no mucha implantación en Roma, al menos al principio, pues Catón solo la menciona cuando se refiere a la elaboración de “vino griego” y Plinio comenta que en el año del

⁴⁸¹ Columela, *RRa* XII, 28, 3; *Geoponica* III, 5, 2 y 9; VII, 15, 1. Estos trasiegos, por otra parte y como dice F. Salviat (“Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 176), se aprovecharían también, a veces, para “aderezar” vino con cualquier otra finalidad. Tal sería el caso, por ejemplo, de los “vinos preparados”, medicinales o no, cuya elaboración requería vino ya hecho (y no mosto) y otros elementos (§ 5.3). Estos vinos permanecerían luego en sus nuevas vasijas hasta un nuevo trasiego tras el tiempo de maceración necesario (o hasta su consumo, previo filtrado).

En cualquier caso, la operación de trasiego del vino no debía de resultar una tarea fácil al no tener estas vasijas de tierra cocida una abertura en la parte baja (como suelen tener las de madera) y tener que sacar el vino de la tinaja por la boca con algún recipiente pequeño y de asa larga, aunque es posible que utilizasen ya algún tipo de sifón (§ 9.3.18).

⁴⁸² Los vinos más fuertes, se dice en *Geoponica* (VII, 5; 6, 1-6) debían trasegarse (μεταβάλλειν / *diffundere*) en verano, los más flojos en primavera y en las zonas áridas tras el solsticio de invierno. Y siempre debía hacerse el trasiego en un día sereno o con viento del norte y en ningún caso si soplaba el Noto (Austro para los latinos) o viento del sur. También debían hacerse siempre con luna creciente y a poder ser bajo tierra, pues si se hacían con luna llena el vino podía avinagrarse. Y convenía vigilar que los rayos del sol (si se hacía de día) o de la luna (si se hacía de noche y no estaba bajo tierra) no incidiesen en el vino. Asimismo se advierte en el texto (VII, 5, 1; 6, 6; 10; 15, 16) de que “las heces se agitan mucho con la aparición de los astros y sobre todo cuando florecen las rosas y está retoñando aún la vid”, por lo que “hay que vigilar de forma especial estas circunstancias cuando se hagan los trasiegos en primavera, pues no conviene hacerlos con las heces revueltas y el vino turbio” (sobre el viento sur, rechazado generalmente para determinadas labores de las viñas y el vino, y la influencia de la luna en las distintas tareas agrarias, § 2.2.2, nota 123). Se consideraba, por otra parte, que el vino más apto para envejecer (y el que había que trasvasar de forma preferente) era el del medio de la tinaja. O eso se dice en *Geoponica* (VII, 6, 7-9: τὸν δὲ μέσον τοῦ πίθου οἶνον φυλάττειν, ὡς ἰσχυρότερον καὶ μονιμώτερον, καὶ πρὸς παλαιώσιν ἐπιτήδειον) apoyándose, para ello, en dos versos de Hesíodo (*OD* 368-369): “Al empezar la tinaja (πίθος) y al terminarla, sáciate; a mitad, haz economías, pero es mezquino el ahorro al llegar al fondo”. También Plutarco (*QC* 701F-702A) y Macrobio (*St* VII, 12, 13-16) hacen un razonamiento similar: el vino del medio de la tinaja, dicen estos autores, es el más fuerte y estable, el que está junto a la boca está en contacto con el aire y es por ello el más flojo y el del fondo se altera pronto al estar cerca de las heces. En todo caso, tanto *Geoponica* (III, 5, 2; VII, 6, 10) como Plinio (*NH* XIV, 135) recomendaban llenar bien las vasijas a las que se trasvasaba el vino, aunque no hasta el borde sino hasta un poco más abajo del cuello, para que el vino pudiera respirar y no asfixiarse. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 202-207.

consulado de Opimio (121 a. C) “ya” había bodegas (*apothecae*) y se trasegaba el vino en ellas⁴⁸³. Pero es posible, en todo caso, que no siempre se hiciera el trasiego del vino. En ocasiones, y una vez abiertas las tinajas de fermentación, el vino podía permanecer en ellas con sus lías y heces durante el tiempo que durase su consumo, como ocurriría con frecuencia en las economías familiares de subsistencia o si el vino se consideraba “común” y se destinaba a jornaleros o a las tabernas (καπηλεῖα) y no al envejecimiento en cuyo caso sí que se harían de forma usual y adecuada los trasiegos correspondientes⁴⁸⁴.

3.2.4.2. Envejecimiento y crianza del vino. Vasijas.

Los griegos antiguos no conocían ni usaban la madera para el envejecimiento o “crianza” del vino⁴⁸⁵ y solían llevar a cabo estas tareas en grandes tinajas (πίθοι/*dolia*) de barro cocido embadurnadas con pez en su interior y, en general, similares a las utilizadas en los procesos de fermentación del mosto aunque posiblemente de menor tamaño⁴⁸⁶. Pero también podía trasegarse el vino y dejarlo envejecer en vasijas más pequeñas, operación que podría equivaler, dice R. Billiard, a nuestro embotellado actual. Estas vasijas, llamadas de forma genérica διῶται / *seriae* y por lo general de dos asas, recibían distintos nombres según fuese su capacidad: σταμνία/*stamnia*, βίκου/*bicoi*, κάδοι/*cadoi*, ἀμπορεῖς/*amphorae* (§ 9, 3) y eran asimismo de cerámica y también empegadas por dentro⁴⁸⁷. No obstante, todos estos recipientes podían transmitir al vino, durante el periodo de

⁴⁸³ Catón, *Agc* 26; 105; 112-113; Varrón, *RRe* I, 65; Plinio, *NH* XIV, 94.

⁴⁸⁴ Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 485-489.

⁴⁸⁵ Aunque es posible que en la Creta minoica (*Monastiraki* en el centro-sur de la isla, hacia 1700 a.C.), ya se utilizasen toneles de madera de roble para conservar o criar el vino (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 260-262), no hay nada que pueda confirmarlo. Sin embargo, los romanos, según dice Plinio (*NH* XIV, 132; XVI, 50 y 75), conocían ya los toneles de madera (*cupae/vasa lignea*), que debieron de fabricarse por primera vez en los Alpes (allí los menciona Estrabón, *Gph* V, 1, 12, 10-13), aunque en origen tal vez sirvieron para contener y transportar cerveza. Pero los romanos los utilizaban solo como medio de transporte y no como medio de “crianza” aunque, fueron extendiéndose por Italia a partir de finales del siglo II d. C., y se hicieron casi omnipresentes ya en el siglo V d.C. (Paladio, *OA* I, 18, los menciona ya formando parte de la bodega junto a los *dolia*) y suplantaron de forma definitiva al ánfora de barro cocido a partir del siglo VI d. C. Pero en algunos lugares (como Bizancio) las tinajas de cerámica para fermentar el mosto y criar el vino aún aguantarían algunos siglos más y en otros (como España) han estado utilizándose hasta anteaayer. Hoy en el mundo, para la crianza del vino, se utilizan de forma generalizada los toneles o barricas de madera (sobre todo de roble) y las botellas de vidrio (un material inerte) durante un tiempo más o menos largo. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 479-481; Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 104-105; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 162-163; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 208-212.

⁴⁸⁶ *Geoponica* VI, 2; Plinio, *NH* XIV, 133. Según el relato homérico (*Odyssea* II, 340-341) en el palacio de Odiseo “había tinajas (πίθοι) que contenían vino viejo agradable de beber” (ἐν δὲ πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο ἔστασαν). Y de ellas manda llenar Telémaco doce ánforas para el viaje en busca de su padre.

⁴⁸⁷ *Geoponica* VII, 6, 6; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 514-521. De Galeno cabría deducir que el tamaño de la vasija podría influir en la calidad del vino (§ 4.1.2. Bitinia y Nicomedia).

añejamiento, olores y sabores indeseados y desagradables que luego habría que tratar de eliminar. Por eso los *Geoponica* recomendaban, si se tenían vasijas recién empegadas, no trasvasar a ellas el mejor vino sino el ya alterado (τρεπόμενος) o, en todo caso, echar en ellas el vino tinto y reservar las empegadas dos o más años antes para el vino blanco⁴⁸⁸. Y Columela, para conseguir un adecuado envejecimiento (*si vinum in vetustatem servare voles*), aconsejaba echar el vino joven en vasijas que hubiesen contenido recientemente vino añejo y aún tuviesen dentro la madre, o añadir un poco del mejor vino añejo anterior (o sus heces) al vino que se deseaba envejecer, pues de esta manera el vino iría ganando con el tiempo (*multo melius et firmitus erit vinum*)⁴⁸⁹. Una vez hecho el trasiego se aconsejaba cerrar bien las vasijas que contenían el vino y era frecuente poner en ellas una inscripción con el año de la vendimia, el nombre del vino y, quizá, el del productor y el del pago de procedencia o algún otro pequeño detalle, bien fuese escrita en el cuello o asa de la vasija o bien sobre una pequeña etiqueta (πιττάκιον/*pittacium*). Las vasijas solían cerrarse con una tapadera (πῶμα / *operculum*) de terracota, madera o tejidos vegetales, que se adaptaba a su boca, y sellarse usualmente con yeso, resina o pez. O cubrirse con una piel⁴⁹⁰. El vino trasogado envejecería en estas vasijas, más grandes o más pequeñas, en la quietud de las bodegas (§ 3.3) o en los domicilios particulares (§ 7.1) hasta el momento de su venta o de su consumo. Y, de creer a Ateneo, permanecería en ellas diez, quince e

⁴⁸⁸ *Geoponica* VI, 7, 4. Las vasijas recién empegadas se suponía que mejoraban los vinos de baja calidad o los ya alterados (τρεπόμενοι) mientras que reservar para los mejores vinos las vasijas empegadas años atrás (siempre que no fueran grandes y viejas, *Ibid.*, VI, 3, 11) suponía que estas transmitirían al vino menos olores y sabores desagradables. De igual forma el vino tinto, mucho más tánico y astringente que el blanco podía contrarestar el olor y sabor de la pez mejor que este.

⁴⁸⁹ Columela, *RRa* XII 28, 4. En la misma línea que Columela, Plinio (*NH*, XIV 55 y 68) cuenta que la calidad de los vinos del consulado de Opimio (121 a. C) fue tan extraordinaria que “una mínima cantidad de esos vinos que se añade a otros (más débiles y de peor calidad) les sirve como tratamiento para mejorarlos”. Y que un vino espeso producido en Marsella y al que llamaban *sucosum* se empleaba solo para dar cuerpo y vigor a vinos débiles. En ambos casos, estos añadidos o mezclas de vino serían más que un *coupage* (§ 4) un tratamiento (*medicamentum*, dice Plinio) para la estabilidad del vino “joven y débil”.

⁴⁹⁰ “Las tapaderas de las tinajas deben sellarse con *mastiche* (resina de lentisco) o pez del *Bruttium*”, decía Plinio (*NH* XIV, 135). Cf. Catón, *Agc* 11, 2; 120; Varrón, *RRe* I, 22, 4; Columela, *RRa* XII, 39, 2; *Geoponica*, VI, 9; 16, 1-2; Koehler, C., “Handling of Greek Transport Amphoras” en *RSAG*, pp. 52-56.

Las tinajas vaciadas podían mantenerse con sus heces, pero generalmente se recomendaba lavarlas bien y enseguida (tras retirar las heces) y frotarlas con salmuera, con ceniza de sarmiento de vid o con arcilla, (*Geoponica* VII, 15, 1; 6, 11; 24, 3). Y mantenerlas así limpias hasta su siguiente utilización, quizá en la próxima vendimia. La limpieza de las tinajas más grandes (había que meterse dentro) dice Plinio (*NH* XXIII, 63) que entrañaba cierto peligro (de intoxicación por gas carbónico) debido a la fuerza de las heces, y que convenía no descender a las vasijas mientras se apagase una lámpara que se introdujese en ellas. Y las heces podían emplearse para abonos (§ 4.2.1. *Tryx*) o echarse en otra vasija limpia (sobre todo las de buenos vinos) para utilizarlas más tarde en farmacopea (§ 5.8.2) o para mejorar otros vinos (§ 3.2.3.5). O aún podía hacerse más vino con ellas como sería el llamado *trygiar* o *faecatium* (§ 4.2.1), aunque de muy mala calidad.

incluso veinte o más años, aunque posiblemente pocos vinos alcanzarían entonces esas edades y más en buenas condiciones (§ 4.5).

3.2.4.3. *Sistemas de envejecimiento precoz del vino.*

Pero la falta de espacio en las bodegas para almacenar el vino de tantas vendimias (§ 3.3), o las necesidades financieras, aconsejarían, a veces, al productor vender y no mantener el vino en la bodega durante tanto tiempo a la espera de que se revalorizara. Y quizá por ello (y por el gusto de los griegos antiguos por el vino añejo, § 4.5) se idearon sistemas que, además de proporcionar cierta estabilidad al vino, podían acelerar su envejecimiento (para venderlo o consumirlo antes). Uno de ellos era el “ahumado” y el “calentamiento” del vino. Este procedimiento básicamente consistía en situar las vasijas vinarias en una habitación, que recibía calor y por la que se podía hacer pasar humo, llamada ἀποθήκη / *apotheca* (§ 3.3). Tanto el calor como el humo influían, al decir de los antiguos, en el vino que contenían las vasijas y le propiciaban un envejecimiento rápido contribuyendo a la vez a su conservación. Columela, por ejemplo, considera el humo como causante de un añejamiento precoz del vino (“los vinos se echan a perder con bastante rapidez y el humo, del tipo que sea, les proporciona una madurez temprana”) y Galeno habla del calor como forma de adelantar el envejecimiento de los vinos (“El calor hace madurar más rápidamente los vinos, bien sea el producido por el movimiento del aire agitado en su entorno, bien por el sol que los calienta o bien por las llamas que arden en sus cercanías”) y de ayudar, además a su conservación en el caso de vinos flojos y débiles (ἄσθενεῖς καὶ ὑδατώδεις). Pero no todos los vinos serían aptos para estos tratamientos y, además, ve ciertos inconvenientes en su ahumado: “el humo por más que haga estable (μόνιμος) el vino también lo hace un tanto desagradable y termina produciendo dolor de cabeza”. No obstante, el ahumado le proporcionaba al vino unas características de olor y sabor que le hacían distinto a los demás vinos (el amargor del humo que le envejece, que diría Plinio) y que no podría menos de tenerse en cuenta a la hora de valorar el vino⁴⁹¹. Debió de practicarse de forma generalizada, al parecer, en Benevento (sur de Italia) y en el

⁴⁹¹ Columela, *RRa* I, 6, 20; Galeno, *SMTF* XI, 663-664; *De antidotis* XIV, 17, 1-10; 19, 10-15; Plinio, *NH* XXIII, 40. Véase § 4.2.1. *Capnias* y en nota 786 los resultados de un reciente proceso de ahumado del vino. Sobre la estabilización de los vinos mediante calor, cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 139. Y sobre los distintos métodos de acelerar el envejecimiento de los vinos en la Antigüedad puede verse Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 135-138.

sur de la Galia (Marsella-Narbona) durante la época romana, aunque quizá esa práctica existiera ya mucho antes (§ 4.2.1. *Capnias*). Otro procedimiento (en cierta manera similar al anterior), utilizado en algunos lugares y que ayudaría a acelerar el envejecimiento, consistía en exponer al sol, una vez hecho el trasiego del vino, las ánforas que lo contenían, consiguiendo así posiblemente unos resultados similares a los del calentamiento y/o ahumado en las *apothecae* pero sin los nocivos efectos del humo⁴⁹². Y Plinio hace referencia a un sistema un poco distinto. Consistía en sumergir las vasijas llenas de mosto en el mar (donde fermentaría) y dejarlas ahí durante algún tiempo, lo que, de alguna forma, “equivaldría” a una travesía del vino por mar de la que el propio Plinio comenta que, si los vinos no se alteraban debido al movimiento, entonces envejecían con más rapidez (nota 458). Al vino así envejecido, con ayuda del mar, se le conocía con el nombre de θαλασσίτης/*thalassites* (§ 4.2.1) o “vino de mar”⁴⁹³.

Pero también proliferarían, sin duda, técnicas (más o menos fraudulentas) para conseguir que un vino joven pareciese añejo. En *Geoponica* se detallan algunas de ellas, como embadurnar por dentro las vasijas con pez mezclada con una determinada combinación de sustancias aromáticas antes de verter en ellas el vino joven o el añadir estas sustancias al vino o las heces de vino viejo anterior. Paladio, para que el vino de cosecha diera la impresión de tener más años, aconsejaba tratarlo primero con algunas plantas como áloe, meliloto o regaliz y luego ponerlo a ahumar⁴⁹⁴. Y Galeno, por su parte,

⁴⁹² Catón, *Agc*, 105, 2; 112; Dioscórides, *MM* V, 6, 14; Plinio, *NH* XIV, 77; 79; 85; 136; Galeno, *SMTF* XI, 663, 6-11; Ateneo, *Ds* I, 33B. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 528) sugiere que este sería el sistema utilizado por las explotaciones modestas que no podían disponer de una *apotheca* aceptable donde calentar de forma adecuada el vino. Pero quizá dispusiesen de algún lugar apropiado para solearlo (*heliasterion*, § 3.2.1, nota 418) del que dispondrían también las grandes explotaciones. Todavía hoy se emplea el asoleo del vino en las crianzas oxidativas para obtener vinos dulces del tipo “rancio” (§ 4.2.1 *Saprias*, nota 847), aunque es un proceso costoso y en desuso (cf. Sáez Illobre, J.A., “Los vinos generosos” en *VEVC*, p. 217; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 197).

⁴⁹³ Plinio, *NH* XIV, 78; 118; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 528. Hoy existe en Plencia (Vizcaya) una bodega (Crusoe Treasure) que envejece sus vinos en el fondo del mar Cantábrico y con notable éxito, al parecer (www.underwaterwine.com).

⁴⁹⁴ *Geoponica* VI, 8, 1-2; VII, 24; Paladio, *OA* XI, 14, 7-8. En realidad, el “perfumado” de los vinos con distintas especias y productos aromáticos, podía hacerse para compensar una posible falta de estabilidad en el vino y disimular olores y sabores desagradables (§ 3.2.3.5), pero también con el fin de “suavizar” la posible “aspereza” de los vinos jóvenes y proporcionarles a la vez “cierto amargor” (síntomas de vejez, según los antiguos) y la apariencia de cierto añejamiento. Entre las sustancias (amargas por regla general) que podían añadirse al vino joven para que diera la sensación de tener más años de los que en realidad tenía, se encuentran las almendras amargas, el ajeno, la alholva, y hojas y resina de pino piñonero que solían triturarse y tostarse todas juntas antes de añadirse a la vasija que contenía el vino. O podía hacerse la misma operación también con regaliz, nardo céltico, meliloto y áloe. El añadido de áloe (ἄλῳη) a los vinos era rechazado, no obstante, con cierta indignación por Plinio (*NH* XIV, 68) y Plutarco (*QC* 693C).

comenta que, cuando el vino envejecía de forma que adquiría un cierto sabor amargo (πικρός) y desagradable para beberlo, los taberneros avisados utilizaban este vino amargo (y realmente deteriorado) para mezclarlo con vinos jóvenes a los que daban así una vejez anticipada y podían venderlos entonces como vinos añejos a la vez que conseguían engañar con el amargor a los compradores⁴⁹⁵.

3.2.4.4. Vigilancia y control del vino que envejece.

En cualquier caso los vinos durante el periodo de envejecimiento, más corto o más largo, siempre corrían el riesgo de alterarse y podían verse afectados por un sinfín de enfermedades. Y eso a pesar de todas las precauciones tomadas en el tratamiento de los mostos (§ 3.2.3) y de la gran preocupación de los antiguos por la higiene y aromatización de locales y recipientes (§ 3.1.1. y § 3.3). Pero ya fuese porque la uva no fuera apropiada (*uvae quod mature coacescant*), como dice Varrón, o a causa del terreno (*agri/regionis vitium*), como dice Columela, o por la climatología adversa de la vendimia o por un almacenaje o temperatura inadecuados como sugieren Galeno y los *Geoponica* o por algunos factores externos (el cambio de las estaciones, las tormentas...) o por una combinación de diversas circunstancias, podía ocurrir que el envejecimiento y crianza de los vinos en la Antigüedad resultase un proceso un tanto accidentado. Y que, a veces, hubiese que olvidarse de su envejecimiento e intentar consumirlo (o venderlo) antes de la siguiente cosecha, como sugieren tanto Varrón como Columela. Por eso, “una vez trasegado el vino tenemos que vigilarlo con mucha frecuencia por el olor”, se recomienda en *Geoponica*. Y Columela aconseja: “Desde el momento del sellado de las tinajas por primera vez hasta el equinoccio de primavera basta con cuidar (*curare*) el vino una sola vez cada treinta y seis días y dos veces tras el equinoccio. Cuanto mayor sea el calor tanto más a menudo conviene cuidar, refrescar y airear el vino, pues mientras que esté bien frío

⁴⁹⁵ Galeno, *RBMS* VI, 805, 5-8: ἤδη δ' ὁ τοιοῦτός (οἶνος) ἐστὶ καὶ πικρὸς καὶ διὰ τοῦτ' ἀνεπιτήδειος εἰς πόσιν. ἀλλ' οἳ γε καπηλεύοντες τοὺς οἶνους μὴ γινύσκειν τοῖς νέοις τοὺς τοιοῦτους ὡς παλαιοὺς πιπράσκουσιν, ἐξαπατῶντες τῇ πικρότητι τοὺς ἀγνοοῦντας ἀκριβῶς οἴνων γεύεσθαι. Cf., en este mismo sentido, *SCHAD*, *Plutus* v. 1063 (sobre todo la edición de L. Massa Positano en Bouma, Groninga, 1960); *Suda* κ 334.

Especialmente apto para estas mezclas debía de ser el vino del monte Tmolos o *Tmolites* (§ 4.1.2) según dice Plinio (*NH* XIV, 74; XXIII, 40) que se muestra, por otra parte, opuesto a estas prácticas a las que considera insalubres y perjudiciales para la salud (*condire eo aliud minus annosum insalubre est*). Y además, añade, cada vino tiene su propia y agradable edad y esta es una edad media (*sua cuique vino aetas gratissima est, hoc est media*). También en el Oriente Próximo debían de utilizarse técnicas parecidas para envejecer vinos (J.P. Brun, *Le vin et l'huile*, pp. 78-79). Sobre el amargor como característica de vinos envejecidos, § 3.4.2, nota 560. Y sobre los vinos mezclados, § 4, nota 572.

se mantendrá en buenas condiciones”⁴⁹⁶. En consecuencia, las vasijas que contenían el vino se abrirían de vez en cuando para hacer algún tipo de control o cata (διάγευσις, οἶνογευστέϊν) en los días propicios para ello (§ 3.2.4.1 y nota 482). Las pruebas o controles que podían hacerse eran, en todo caso, variados. Catón, para averiguar si un vino podría mantenerse inalterable a lo largo del tiempo, proponía una fórmula un tanto compleja que implicaba sacar una muestra de la vasija y utilizar carbón y otros productos. Y en *Geoponica* se ofrece una amplia gama de señales y pruebas para saber si un vino está estable y en buenas condiciones o si tiene probabilidades de sufrir pronto alguna alteración y si esta es corregible de alguna forma⁴⁹⁷.

⁴⁹⁶ Varrón, *RRe* I, 65; Columela, *RRa* XII, 19, 2; 20, 8; 30, 1-2; Galeno, *De antidotis* XIV, 15; 16, 15; *SMTF* XI, 656; *Geoponica* VII, 12, 13; 15, 1. Si siempre convenía estar pendientes del vino, se aconsejaba vigilarlo de una forma especial (lo mismo que la salud de las personas) en los solsticios (en el entorno del ocaso de las Pléyades y de la llegada de la Canícula) ya que se suponía que era cuando más riesgo corrían de alterarse (Teofrasto, *CP* VI, 7, 6; *Geoponica*, VII, 10; 15, 16; Plinio, *NH* XIV, 118; Hipócrates, *De aëre, aquis et locis* 11), si bien Teofrasto y Plinio dicen que algunos vinos que se alteraban en la bodega con la llegada de la Canícula, a veces se recobraban después por sí mismos. En el caso de tormentas (sobre todo si se producían truenos y relámpagos) se aconsejaba poner una rama de laurel en las vasijas que contenían el vino (*Geoponica*, VII, 11) por la incompatibilidad que se suponía que existía entre el laurel y el rayo (§ 5.3.1. *Daphnites*, nota 1124). Y el exceso de calor y las variaciones bruscas de la presión atmosférica que dan origen a las tormentas sí que podrían influir en los vinos, aunque difícilmente si se encuentran en una bodega profunda (nota 511). Un resumen de las enfermedades y accidentes que podía sufrir el vino (y sus causas y posibles correcciones) puede verse en Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 531-536 y, aunque visto con ojos de hoy, también en Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 215-234, en Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 415-467 o en Mijares, M.I., “Enología” en *VEVC*, pp. 181-187.

⁴⁹⁷ Catón, *Agc* 108; *Geoponica* VII, 15. Entre las pruebas que se proponen en *Geoponica* está el oler y probar el vino (del centro de la vasija) o comprobar la temperatura de la vasija o la humedad de su tapón, que equivaldría más o menos a “oler” el corcho que se hace hoy cuando se descorcha una botella. Otra prueba (que aparece también en Plinio, *NH* XIV, 130) consistía en introducir laminillas de plomo, estaño o cobre (fácilmente oxidables) en el vino y observar su estado al sacarlas de la tinaja al cabo de algún tiempo (si salen limpias el vino está bien y estaría mal en caso contrario). También se propone el examinar “la flor” que sobrenada y queda en la superficie de la vasija. La “flor blanca”, se dice en el texto, denota estabilidad en el vino y “la púrpura”, extensa y delicada, indica un vino más consistente, firme y duradero, mientras que “la flor viscosa” es señal de mal vino, la “negra o rubia” de vino débil y sin fuerza y la que configura una telaraña anuncia que el vino se agriará enseguida. Plinio (*NH* XIV, 136) decía, al respecto, que “la flor blanca” era una señal de estabilidad en el vino mientras que “la flor roja” era un mal signo (si ese no era el color del vino) y Columela (*RRa* XII, 30, 1) aconsejaba cuidar (*curare*) el vino, si empezaba a florecer, para que no se estropease su sabor, aunque no dice cómo. Ni tampoco Plinio ni *Geoponica*. La “flor del vino”, por otra parte, es una capa o manto que determinadas levaduras pueden producir sobre la superficie del vino en las vasijas de envejecimiento al terminar la fermentación alcohólica y que, en dependencia del tipo de levaduras que la produzcan, puede ser perjudicial para el vino (como ya advertían los antiguos) o por el contrario serle beneficiosa. Levaduras del tipo *brettanomyces*, *candida micoderma* y de otros tipos pueden causar problemas sobre todo a vinos de bajo grado alcohólico al cubrir la superficie del vino de una fina capa y degradar el alcohol convirtiéndolo en agua y gas carbónico (cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 532-533; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 218; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 417-424; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 270). Pero otro tipo de levaduras, pertenecientes al género *saccharomyces*, llamadas “de flor” o “flor blanca” forman sobre la superficie del vino, una vez terminada la fermentación alcohólica, una capa blanca que protege al vino del oxígeno y le da unas características especiales de olor y sabor. Este procedimiento, concido como “crianza bajo velo” se

Los resultados de estos controles y catas podían ser también diversos. Lo mejor que podía ocurrir, sin duda, era que el vino se mantuviese estable, pero podía suceder que presentase ciertos síntomas que requiriesen algún tipo de intervención. A veces el problema podía resultar simple y tener una fácil solución como trasegar el vino a otra vasija o cambiarlo a un lugar más fresco⁴⁹⁸. Pero podía ocurrir que el vino catado resultase demasiado seco o áspero (*asperum*) y que se desease transformarlo en un vino “fino, suave y de buen aroma (*lene et suave et bono colore et bene odoratum*)”, como dice Catón, para lo que él propone un tratamiento a base de harina de yeros y *sapa* y un reposo en la tinaja de sesenta días⁴⁹⁹. O que resultase demasiado débil y ligero (con perspectivas de durar poco). En este caso se aconsejaba separarlo de sus propias heces (cambiándolo de vasija) y adicionarle las de un buen vino anterior, remedio que servía también para los vinos ya alterados o “dados la vuelta” (τρεπόμενοι)⁵⁰⁰. O podía ser que el vino presentase un aspecto turbio (θολερός) y poco transparente, en cuyo caso existían varios remedios para clarificarlo, eliminar su turbidez y hacerlo más transparente, entre los que quizá el más empleado fuese la clara de huevo (la albúmina) bien batida⁵⁰¹. Lo peor que podía pasar, sin embargo, era detectar que el vino había empezado ya a avinagrarse (ὀξίζειν) o a adquirir mal olor a causa del moho producido por la humedad (*mucor*), las dos grandes enfermedades del vino (y las más temidas), como dicen Catón (*quod neque aceat neque muceat*) o Plinio (*proprium vino murescere aut in acetum verti*), en cuyo caso no había

emplea habitualmente en España en la crianza de los vinos de Jerez y Montilla-Moriles (cf. Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Ibid*, pp. 345-346 y 675-694; Robinson, J., *Ibid*, pp. 275; 451 y 623-627). Tal vez Arquéstrato (fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29B; Eustacio, *CHO* I, 102, 30) se esté refiriendo a esta flor blanca y beneficiosa para el vino cuando aconsejaba “beber vino añejo (γεράος) de Lesbos con la cabeza totalmente cana, coronada la húmeda cabellera con blanca flor (λευκῇ ἄνθει)”. Claro que la “cabeza cana” también podría no ser más que una metáfora de la edad del vino (la *Suda*, α 2518, hablando del vino *anthosmias*, recoge que “flor se llama también al cabello blanco”: ἄνθος λέγεται καὶ ἡ λευκὴ θρίξ).

⁴⁹⁸ *Geoponica* VII 15, 12-14; 12, 12-13; VI, 7, 4. Si, en una cata, el vino de una tinaja desprendía olor a ojimiel (§ 5.8.1), el problema estaba en la vasija y debía trasvasarse el vino cuanto antes a otro recipiente. Si el problema era de temperatura era aconsejable cambiarlo de lugar y si había empezado ya a “darse la vuelta” (§ 4.2.2 *Tropias*) convenía trasegarlo con rapidez a una vasija bien empegada (§ 3.2.4.2, nota 488).

⁴⁹⁹ Catón, *Agc* 109. También los *Geoponica* (VII, 20) y Paladio (*OA* XI, 14, 5 y 6) exponen diferentes fórmulas con la misma finalidad incluyendo algunas el añadido de harina de alholva o de cebada y otros distintos ingredientes (plantas sobre todo, como regaliz seca, bayas de mirto silvestre, flores de vid arbustiva o ajedrea), aunque con un tiempo de maceración mucho más corto que el que propone Catón. Muchos de estos ingredientes se utilizaban, a su vez, en la elaboración de los llamados “vinos preparados” (§ 5.3.1).

⁵⁰⁰ Columela, *RRa* XII, 30, 2; *Geoponica* VII, 12, 7; 24, 2; Horacio, *Sermones* II, 4, 55-56. Sobre los vinos “dados la vuelta”, § 4.2.2 *Tropias*.

⁵⁰¹ *Geoponica* VII, 22 y 28; Horacio, *Sermones* II, 4, 55-56; Paladio, *OA* XI, 14, 12. La clara de huevo, por otra parte, ha estado utilizándose con estos fines hasta época moderna e incluso en nuestros días. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 218-219 y 231-243; Mijares, M.I., “Enología” en *VEVC*, pp. 188-192.

más remedio que actuar sobre él (θεραπεύειν) de inmediato o dejar que se perdiera⁵⁰². Aunque, si los remedios aplicados al mosto (§ 3.2.3) no habían dado resultado, la solución no se presentaba fácil a pesar de que, como dice Plinio, había muchos libros dedicados a los remedios que podían aplicarse. En el primer caso Paladio aconsejaba añadir al vino áloe, mirra y azafrán a partes iguales, bien machacados y tamizados y mezclados después con miel, con lo que se trataría seguramente de contrarrestar el olor y sabor a vinagre, y en *Geoponica* se propone clarificar primero el vino con leche de cabra y después trasegarlo. Y para atajar los problemas de humedad, moho y mal olor, Catón y *Geoponica* proponen varias posibilidades (introducir en la vasija de vino trozos de cerámica bien calientes, echar en el vino suero de un queso reciente o madera de sauce...) ⁵⁰³.

Debido a los varios percances que le podían suceder al vino durante su envejecimiento, no sería raro que algunos bodegueros intentasen enmascarar en ocasiones posibles defectos del vino para su venta. Incluso Columela advertía de que, si era necesario tratar el mosto durante la fermentación con algún condimento (*medicamen*), debía hacerse de forma que “no se advirtiera el sabor del aditivo, pues esta circunstancia espanta al comprador (*nam ea res emptorem fugat*)”. Plinio, en cambio, se quejaba de los vendedores que adulteraban el sabor y el color del vino con áloe y de lo adulterados que solían salir ya los vinos de las bodegas, “vendiéndose únicamente el nombre y desestimándose el vino más inocuo (*innocentius*)”⁵⁰⁴. Un fraude bastante corriente ya en aquellos tiempos debía de ser el aguar el vino, antes de su venta, para aumentar su volumen. De hecho, los *Geoponica* ofrecen una amplia batería de posibles pruebas para comprobar si el vino que se trataba de comprar era puro o estaba ya aguado, con lo que se incrementaría la posibilidad de avinagrarse, como se dice en el propio texto y afirmaba también Galeno⁵⁰⁵. Y para evitar, en lo posible, fraudes y defectos en el vino, los

⁵⁰² Catón, *Agc* 148,1; Plinio, *NH* XIV, 131. Enfermedades muy problemáticas entonces y que aún hoy pueden producirse. El moho está causado por varias clases de hongos que descomponen la materia orgánica produciendo mal olor y sabor en el vino (aunque pueden estar presentes ya en la uva). En enología se ha asociado generalmente a la humedad y a la falta de higiene. Y el vinagre es el resultado de la transformación del alcohol del vino en ácido acético debido a la acción de bacterias del tipo *mycoderma aceti* (§ 5.8.1). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 532-535; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 424-432 y 451-468; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 221-222.

⁵⁰³ Plinio, *NH* XIV, 131; *Geoponica* VII, 16 y 26; Paladio, *OA* XI, 14, 7; Catón, *Agc* 110; 113; Columela, *RRa* XII, 23, 3.

⁵⁰⁴ Columela, *RRa* XII, 20, 6; Plinio, *NH* XIV, 68; XXIII, 33-34; Plutarco, *QC* 693C.

⁵⁰⁵ *Geoponica* VI, 17; VII, 8-9; Galeno, *SMTF* XI, 656, 12-15; Plinio (*NH* XIV, 119) comenta que en Roma no estaba permitido hacer libaciones a los dioses con vinos griegos “porque podrían contener agua”. Al

compradores solían exigir catarlo en la bodega antes de comprarlo. Quizá para ayudarles los *Geoponica* describen con cierto detalle cómo catar el vino y recomiendan al comprador, por ejemplo, no estar en ayunas, ni con hambre, ni haber bebido vino ni comido alimentos picantes o muy salados momentos antes de la cata (διάγευσις). Y aconsejaban asimismo sacar el vino de la mitad del recipiente y catarlo siempre con viento sur “porque el Noto agita muchísimo el vino y muestra qué tal es”. También aluden a las variadas artimañas que solían emplear los vendedores para engañar al comprador, algunas en uso hasta hace no mucho tiempo, como guardar queso en la bodega para que los posibles compradores “se sintieran atraídos a comer de él, con el fin de que resultase engañado el sentido exacto del gusto”. “He escrito esto”, advierte finalmente Florentino, “no para hacerlo, sino para que no nos pase”⁵⁰⁶.

3.3. Almacenaje del vino. Bodegas (οἰνοθήκαι), *apothecae* (ἀποθήκαι) y *defrutarium*.

Tanto el vino destinado a un consumo más o menos inmediato como, sobre todo, el destinado a “envejecer” y a ser vendido, debía almacenarse en algún lugar apropiado (ni demasiado caluroso ni demasiado frío). Pero no en todas las partes sería un sitio similar ni reuniría las mismas características. Todo dependía de las condiciones y clima del lugar. “En los climas más benignos”, dice Plinio, “conservan el vino en tinajas y las entierran por completo o en parte, protegiéndolas así del clima, en cambio en otros lugares las guardan bajo techado”⁵⁰⁷. No obstante, lo más usual, sería guardarlas bajo techo y en un lugar más

parecer, la práctica de “bautizar” el vino antes de su venta debía de ser ya común en la Antigüedad (cf. Hegesandro, *FHG* IV, fr. 22 Müller y Ateneo, *Ds* X, 431D), aunque no debía de estar permitido, al menos en Tasos (*IG* XII suppl. 347 II; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 175).

Entre las pruebas más frecuentes y comunes (que según los *Geoponica* servían también para detectar agua en el mosto) estaba el echar una manzana o peras silvestres en la vasija que contenía el vino y si se hundían era una prueba de que el vino estaba aguado. Y Catón (*Agc* 111) proponía verter el vino sospechoso en un vasito de madera de hiedra que, según él, dejaría escapar el vino reteniendo el agua, aunque no parece que sea muy efectivo (cf. Plinio, *NH* XVI, 155). Sobre los métodos para detectar la presencia de agua en el mosto o en el vino y su efectividad, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 512-514.

⁵⁰⁶ Florentino (en *Geoponica* VII, 7; 15, 3). Catar el vino del centro de la vasija parece algo aconsejable (o removerlo si la vasija no contiene lías) ya que el alcohol, más ligero que el agua, se concentra arriba. El viento sur (Noto) era rechazado, en cambio, para la mayor parte de las tareas relacionadas con la viña y el vino (§ 2.2.2, nota 123), mientras que Plutarco (*QC* 655E) recomendaba más bien que no se abriesen las tinajas si soplaba el Céfiro (viento oeste), “pues este viento es el que más estropea y revuelve el vino y el que escapa a él no corre el peligro de alterarse”. Por otra parte, la expresión castellana “dársela a uno con queso” (engañar) viene precisamente de estas prácticas en las bodegas a la hora de vender vino. Prácticas que habría que unir a las usadas para dar apariencia de añejo a un vino joven (§ 3.2.4.3 y notas 494-495).

⁵⁰⁷ Plinio, *NH* XIV, 132-133; Macrobio, *St* VII, 12, 15. Con mucho calor el vino puede llegar, en efecto, a estropearse y en lugares muy fríos puede llegar a congelarse. Plinio comenta con cierto asombro que en

o menos acondicionado llamado bodega (οἶνοθήκη / *cella vinaria tecta*)⁵⁰⁸. Posiblemente, las ἀποθήκαι / *apothecae* servirían también, a veces, como lugar de almacenamiento, y los “vinos cocidos” (*siraios/defrutum/sapa*, § 4.2.1) se almacenarían en el *defrutarium*, pues la especialización de técnicas terminaría por imponer la existencia de distintos lugares de almacenaje para el vino (en las haciendas que pudieran permitírselo, claro está)⁵⁰⁹.

La bodega (οἶνοδοχεῖον/οἶνοθήκη/οἰνών en griego y *cella vinaria tecta* en latín) o lugar de almacenaje del vino era generalmente una edificación cubierta (podía ser también subterránea, § *infra* nota 511), con alguna ventana y de un tamaño más o menos grande en función del vino que se necesitase almacenar. Podía hallarse bien en el campo cerca de la viña o bien en el interior de la población en cuyo caso podía ser un edificio independiente o bien una estancia especial de la vivienda familiar pues no habría una gran frontera entre el mundo rural y el urbano. Y, desde luego, formaba parte de las villas señoriales y edificaciones palaciegas (como la cámara del palacio de Odiseo que describe Homero) pero siempre bien protegida ya que guardaba un valioso tesoro. Podía ser una estancia conteniendo dentro el lagar para pisar y prensar la uva (§ 3.2.2) y las tinajas de fermentación del mosto y envejecimiento del vino o podía constar de más de una estancia (para el lagar y prensas, para almacenar el vino) como se aconseja en *Geoponica*⁵¹⁰. Las bodegas (*cellae vinariae*) debían estar situadas, según los textos de los agrónomos latinos (que escriben en zonas más bien templadas o calurosas) en lugares frescos, secos y oscuros, y orientadas al norte (el Aquilón) o al este para evitar en lo posible los cambios

algunos lugares “tras reventar las vasijas que lo contienen, el vino se mantiene en un bloque helado de modo prodigioso puesto que el vino no se congela, sino que solo se espesa”. Posiblemente donde él vivía fuese más o menos cierto lo que dice, pero el vino, en dependencia del grado alcohólico, puede congelarse al bajar las temperaturas por debajo de -4 grados. El fenómeno, en cualquier caso, también fue notado por otros autores antiguos (Virgilio, *Georgica* III, 364, Ovidio, *Tristia* III, 10, 23-24; Aulo Gelio, *Noctes Atticae* XVII, 8, 8-10; Macrobio, *St*, VII, 12, 28-29). Cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 132; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 690-691; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 102.

⁵⁰⁸ Plinio (*NH* XIV, 136) cuenta que en Campania, los vinos más apreciados permanecían a la intemperie en *cadoi*, expuestos a la lluvia, los vientos, el sol y la luna. Y en *Geoponica* (VII, 2) se especifica que si el vino era flojo y ligero (poco alcohólico) convenía ponerlo bajo techo, pero si el vino era vigoroso y con cuerpo era conveniente dejarlo al aire libre, aunque resguardado de los vientos del sur y del oeste.

⁵⁰⁹ Columela, *RRa* I, 6, 9-20; XII, 21, 1; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 498-499.

⁵¹⁰ Según el relato homérico (*Odyssea* II, 340-341; VII, 122-126), en el palacio de Odiseo, en Ítaca, el vino se guardaba en una cámara de palacio junto con las joyas familiares. Y en el palacio de Alcínoo la bodega quizá estuviese también en el interior del palacio, pues la viña está en su jardín y allí está el lagar donde se pisa la uva; *Geoponica* (VI, 2, 1): “La habitación que alberga las tinajas tiene que estar lejos del lagar”; Vitruvio, *De architectura* VI, 6, 2-4. Sobre la convivencia del mundo rural y urbano, cf. Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 56-66.

bruscos de temperatura estacionales y, en lo posible, la luz y el calor del mediodía y del oeste (no debían tener ventanas con esta orientación), aunque en los *Geoponica*, menos categóricos, nada impide tener ventanas al sur en los climas fríos. Debían estar en la planta baja, y libres de insectos y pequeñas alimañas. Y alejadas de baños y hornos (para evitar el calor excesivo), pero también de cisternas y aguas corrientes de las que irradia una humedad que estropea el vino. Y era recomendable, asimismo, que cerca de la bodega, o de las tinajas si estas estaban a la intemperie, no hubiera árboles (sobre todo higueras), pues sus raíces podrían perjudicar a las vasijas y en consecuencia al vino⁵¹¹.



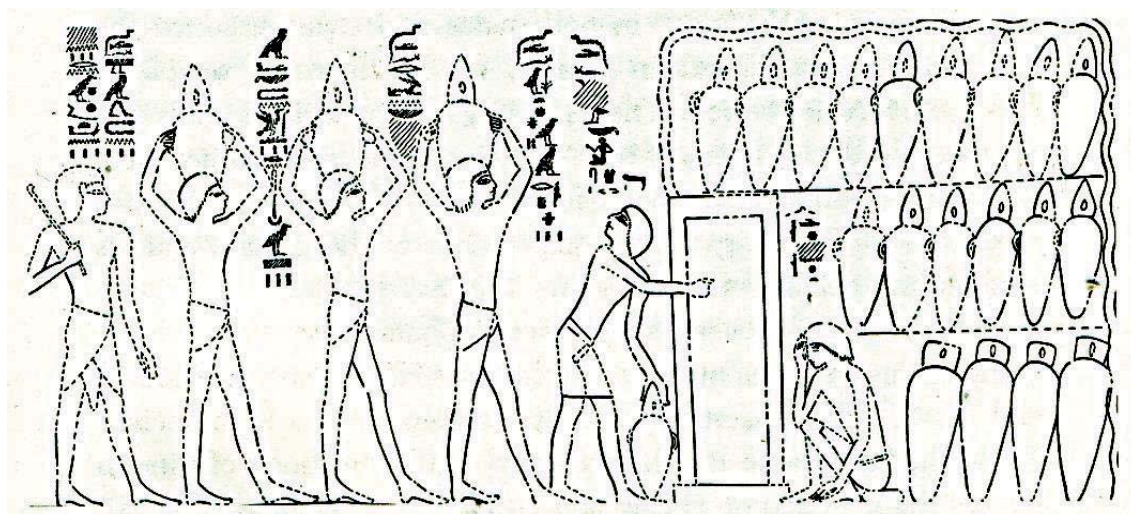
Bodega de una villa de Bosco-Reale, cerca de Pompeya (siglo I d.C.). *Vinum nostrum (Art, Science and Myths of Wine in Ancient Mediterranean Cultures)*, G. Di Pascuale (ed.), Florencia, 2010.

Convenía, además, que la bodega estuviese siempre impregnada de buenos olores (*bonis odoribus sufficienda*, que dice Columela) y no debía encerrarse en ella nada maloliente, como ajos, quesos, cueros, etc. Y no debía haber en ningún caso estercoleros o desagües cercanos ni nada que produjese un olor fuerte o desagradable, porque “este pasa con toda facilidad al vino”, decía Plinio, y podría, en consecuencia, estropearlo⁵¹². Las tinajas de la

⁵¹¹ Varrón, *RRe* I, 13, 6-7; Plinio, *NH* XIV, 133-134; Columela, *RRa* I, 6, 11-12; Paladio, *OA*, I, 18; Vitruvio, *De architectura* I, 4, 2; *Geoponica* VI, 2, 1; 8-9. Filóstrato (*Heroicus*, 661,3), en cambio, habla de vino almacenado bajo tierra (κατοφωρυγμένος) “como lo tenía Marón”, el sacerdote de Apolo que oficiaba en Ísmaro (§ 4.1.1), una zona más bien fría. En todo caso, evitar el calor y mantener una temperatura más bien baja y sin cambios apreciables en las bodegas es prácticamente lo que se hace hoy.

⁵¹² Columela, *RRa* I, 6, 11-12; XII, 18, 3; Plinio, *NH* XIV, 133; *Geoponica* VI, 2, 1-2 y 7-9. La transmisión de olores al vino de objetos próximos a él, era, por otra parte, algo generalmente aceptado en la Antigüedad. Y más si estaba vertido en jarras ya que entonces tenía menor volumen y se hallaba más expuesto a los

bodega, por otra parte, debían estar hundidas parcialmente en tierra si el vino que contenían era flojo y ligero y fuera de la tierra (o menos enterradas) si el vino era vigoroso y con cuerpo, según especifican Plinio o los *Geoponica*. En este caso, debían mantenerse asentadas en un lugar seco y sobre una capa de arena gruesa y muy seca sobre la que convenía esparcir junco aromático o algo similar para dar buen olor. Y su disposición, dentro de la bodega, solía ser alineadas en filas o hileras (a lo largo de los muros especifica Paladio). Y debían guardar una determinada distancia entre sí para que los defectos de una (si se alteraba) no se extendiesen a las demás y las echasen también a perder (“pues nada sufre el contagio tan rápidamente como el vino”, decía Plinio y se dice también en *Geoponica*) y para que los cuidadores de la bodega tuvieran un fácil acceso a las tinajas más interiores⁵¹³. Pero las vasijas más pequeñas, como las ánforas, podían estar apoyadas en la pared o en algún dispositivo hecho al efecto e incluso en estanterías, como aparecen representadas en pinturas de alguna tumba egipcia⁵¹⁴.



Transporte y almacenamiento de ánforas. De la tumba egipcia de Intef, Tebas (#155). Imperio Nuevo, dinastía XVIII, siglo XV a. C. (en *OAHW*, p. 218).

olores (Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.11, 10 Wimmer; *CP* II, 18, 4, 10 y VI, 19, 2). También Aristóteles defiende esta idea en *De insomniis*, 460a, 29-31: “Los vinos absorben los olores no solo de lo que está puesto dentro de ellos o mezclado con ellos sino también de las cosas que están situadas cerca o que crecen cerca de las vasijas que los contienen”. Y, asimismo, participa de esta idea Columela (*RRa* XII, 28, 4), quien afirma que “ninguna otra cosa absorbe tan rápidamente el olor como el vino”.

⁵¹³ Plinio, *NH* XIV, 134-135; *Geoponica* VI, 2, 2-5 y 10; Paladio, *OA* I, 18, 2. Plutarco (*QC* 702A) creía que era conveniente enterrar “llenas” y bien cerradas las vasijas en la bodega para que el vino no entrase en contacto con el aire y no se deteriorase, pues “el vino es la más inestable de las cosas que el aire altera”. Y algo similar opinaba también Macrobio, *St* VII, 12, 15-16.

⁵¹⁴ Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 80-88; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 172. Koehler, C., “Handling of Greek Transport Amphoras” en *RSAG*, pp. 62-67.

Las bodegas, por otra parte, serían más o menos grandes y estarían mejor o peor acondicionadas en función del tamaño de la explotación agraria a la que dieran servicio y de la cantidad de vino que fuese necesario almacenar y envejecer. Obviamente no sería igual la bodega de un pequeño agricultor que solo hiciera vino para consumo propio (y cuya única preocupación sería que le durase todo el año y que no le faltara hasta poder espitar el de la siguiente cosecha) que la de las grandes explotaciones agrarias que necesitarían espacio en sus instalaciones para almacenar vino en cantidades significativas y envejecer el de varias cosechas a la vez. Catón aconsejaba al respecto, para una viña de cien yugadas (25 ha.), disponer en la bodega de *dolia* suficientes para almacenar la producción de cinco vendimias estimada en unos 800 *cullei* (§ 9.4) de vino (unos 4100 hl.), evidentemente con la vista puesta en su venta, como dice Varrón, pues el vino viejo se vende más caro. Pero, aun así, la falta de espacio en la bodega debía de ser un problema. Plinio cuenta, en este sentido, que había visto vendimiarse en enero y tratar los mostos en piscinas o grandes depósitos por falta de vasijas. Y también tener que vender en ocasiones los vinos viejos para dar entrada a los nuevos⁵¹⁵. Pero una parte del vino que reposaba en las bodegas es posible que lo hiciera en vasijas más pequeñas y de distinto tamaño y capacidad (ánforas, *stamnia*, *bicoi*, *cadoi*, etc., § 9.3) dispuestas para su venta o consumo y que constituirían una reserva de vino de distintas añadas. Las grandes explotaciones dispondrían además, para cuidar la bodega, de personal especializado que llevaría un meticuloso control administrativo no solo de las vasijas (número, etiquetado, sellado, almacenaje, etc.) sino también del vino que contenían (cosecha, clase, posibles mezclas y trasiegos, catas, etc.). Una organización similar, quizá, a la que debían de tener las bodegas reales en Egipto o las de los palacios micénicos o hititas⁵¹⁶.

La ἀποθήκη (*apotheca* o *fumarium* para los romanos) era una especie de despensa especialmente preparada que se mantenía caliente de forma razonable y por la que se hacía

⁵¹⁵ Catón, *Agc* 11, 1; Varrón, *RRe* I, 22, 4; Plinio, *NH* XVIII, 319-320. Una capacidad mayor que la recomendada por Catón debía de tener, no obstante, la bodega del terrateniente Telías en Acragante (Sicilia). Según Didoro Sículo (*BH* XIII, 83) almacenaba 300 *pithoi* de 100 ánforas de capacidad cada uno (en torno a los 6000-7800 hl.) y un depósito o piscina (κολυμβήθρα) junto a ellos, desde el que fluía el vino hacia los *pithoi*, de una capacidad de mil ánforas (unos 200-260 hl.). Según el criterio de Catón esta capacidad correspondería a unos viñedos de entre 40 y 50 ha. Y lo que cuenta Plinio podría deberse a la abundancia de las cosechas, pero también a la especulación que, a veces, obligaría al bodeguero a vender de forma precipitada. Marcial (*Epigrammata* III, 56-57) decía que en Ravenna, era más fácil vender agua que vino.

⁵¹⁶ Mangado Alonso, M. L. *El vino de los faraones*, pp. 88-89; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 163-165; "Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean" en *OAHW*, pp. 280-282; Gorny, R. L., "Viticulture and Ancient Anatolia" en *OAHW*, pp. 150-151.

pasar humo. En ella se situaban durante un tiempo determinado las vasijas vinarias que se destinaban a ser sometidas a un “proceso de calentamiento o/y de ahumado” del vino que contenían, con la intención primordial de estabilizar el vino y acelerar considerablemente su envejecimiento (§ 3.2.4.2-3). El término *apotheca*, desconocido para Catón (que solo habla de la *cella vinaria*) pero que ya utilizan autores latinos como Plinio, Columela y otros, al alimón con *fumarium*, indica una técnica de origen griego y bastante reciente en Italia⁵¹⁷. Columela aconsejaba construir la *apotheca* en la parte superior de la casa donde pudiese recibir el calor y el humo del hogar y recomendaba exponer el vino a este calor y humo el tiempo estrictamente necesario y trasladarlo después a otro habitáculo más fresco, que él llama *tabulatum* (habitación entarimada) y tal vez próximo a la *apotheca*, “no vaya a ser que se estropee por exponerlo en exceso (al humo)”, decía. Y Galeno describe con cierto detalle la disposición de una gran casa agrícola (la de su padre) con la situación de la *apotheca* (destinada más bien a calentar que a ahumar el vino) situada en la parte alta de la casa y con más de una estancia, la disposición de las vasijas en ella, la distribución de hierbas aromáticas entre las vasijas para preservar el vino y el horno que produce el calor⁵¹⁸. La *apotheca*, pues, podría ser más o menos grande (en dependencia del tamaño de la hacienda y del vino que se necesitase tratar) y tal vez con más de un compartimento que permitiese almacenar el vino ya calentado y/o ahumado, e incluso otras ánforas de vino no sometidas a tratamiento. En este sentido de almacén de vino habría que entender el comentario de Plinio sobre la revalorización que sufría el vino con el paso del tiempo⁵¹⁹

Y el *defrutarium* o *cella defrutaria* sería la “bodega” donde se almacenaban los “vinos cocidos” que, no obstante, se prepraban en una estancia distinta y quizá aneja, a la que Columela llama *cortinale* y que debía ser, según él, “suficientemente espaciosa para que el encargado de cocer el mosto pueda moverse en ella sin incomodidades”⁵²⁰.

3.4. Tipos de vino según su color y sabor.

Aunque la mayor parte de las veces, cuando se menciona el vino en las fuentes antiguas, no se alude a característica alguna, ni siquiera a su nombre o procedencia, en la

⁵¹⁷ Plinio, *NH* XIV, 118; XXIII, 40; Columela, *RRa* I, 6, 9; Cicerón, *Philippicae* II, 67, 5; Horacio, *Sermones* II, 5, 7, entre otros.

⁵¹⁸ Columela, *RRa* I, 6, 19-20; Galeno, *De antidotis* XIV, 17, 8-19, 6.

⁵¹⁹ Plinio, *NH* XIV, 56. Véase § 7.5.4 y nota 1539.

⁵²⁰ Columela, *RRa* I, 6, 9 y 19; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 463 y 497-499.

Grecia antigua existían vinos de distinto color y sabor. Una primera aproximación a estas características aparece ya en el *Corpus Hippocraticum*. En cuanto al color, los médicos hipocráticos (y otros posteriores como Mnesiteo de Atenas o Dioscórides), que atribuían a los vinos distintas cualidades farmacológicas según fuese su color (§ 5.1.1), distinguían tres tipos de vinos: tinto negro (μέλας), blanco (λευκός) y blanco-pajizo (κιρρός), colores mencionados asimismo por Ateneo⁵²¹. Pero en otras fuentes antiguas, incluso anteriores a los hipocráticos, como Homero o Arquíloco, aparece también el color rojo (ἐρυθρός) aplicado al vino⁵²². Y médicos posteriores, ya de nuestra era, suelen mencionar, además de estos cuatro colores, el ámbar-dorado (ξανθός) y en menor medida el ocre-amarillo (ὠχρός) y algunos otros que podrían considerarse una combinación de los anteriores o una tonalidad más o menos intensa de ellos. Básicamente, pues, y prescindiendo de colores intermedios, podría decirse que los antiguos griegos, al menos a partir de un determinado momento, apreciaban seis colores distintos en sus vinos: blanco (λευκός), blanco-pajizo (κιρρός), ocre-amarillo (ὠχρός), ámbar-dorado (ξανθός), rojo (ἐρυθρός) y negro (μέλας)⁵²³. Pero Galeno ya advertía de que casi todos los vinos, en origen y en su juventud, eran de color negro, rojo o blanco, y que todos los demás colores que pudiera presentar un vino concreto se debían, en la generalidad de los casos, a su proceso de envejecimiento⁵²⁴. Plinio, por su parte, distingue cuatro tipos de vino por su color: blanco (*albus*), amarillo-dorado (*fulvus*), rojo sangre (*sanguineus*) y tinto o negro (*niger*) y en *Geoponica* se distinguen tres tipos de vinos en función del color de las uvas que los

⁵²¹ Hipócrates, *De diaeta* II, 52; *De diaeta in morbis acutis* 17, 21 (= 63 Joly); Mnesiteo de Atenas, fr. 46 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 32D; Dioscórides, *MM* V, 6, 2; Ateneo, *Ds* I, 26B-C; 32C.

⁵²² Homero, *Odyssea* V, 165; IX, 163; Arquíloco, *IEG* I, fr. 4, 8 y Ateneo, *Ds* XI, 483D.

⁵²³ Galeno, *RBMS* VI, 800, 15-801-15; *De sanitate tuenda* VI, 335, 12-337, 2; *De antidotis* XIV, 27, 14-16; *HVAC* XV, 627; Oribasio, *ColMed* V, 22-27; Aecio, *LibMed* I, 298; Pablo de Egina, *EML* I, 95.

Los colores κιρρός y ὠχρός debían de ser en realidad distintos tonos de amarillo y debían de estar próximos (§ *infra*). Y, en los textos médicos, pueden encontrarse también, referidos al vino, términos compuestos como ὠχρόλευκος (“blanco-amarillo”), ὠχρόξανθος (“amarillo-dorado”), ὑπόκιρρος, ὑπόωχρος (“amarillo débil”) o ὑπόξανθος (“dorado claro”) y algunos otros más (Galeno, *Ars medica* I, 406, 17; *De sanitate tuenda* VI, 336; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 333, 25). El *DRAE*, por otra parte, define ocre como “amarillo y derivado del griego ὠχρός”. Este adjetivo (junto con ξανθός) era, por otra parte, uno de los que los médicos griegos utilizaban para designar la bilis amarilla, pero no así κιρρός.

⁵²⁴ Proceso durante el que puede producirse una oxidación del vino y en consecuencia cambiar su color, como observaba Galeno (*HVAC* XV, 894, 5-8): τῶν νέων γὰρ οἶνων σχεδὸν οὐδεὶς ἐστὶ κιρρός, ἀλλ’ ἦτοι λευκὸς ἢ ἐρυθρὸς ἢ μέλας, παλαιούμενοι δὲ κιρροὶ τε γίνονται καὶ ξανθοί (“de los vinos jóvenes casi ninguno es pajizo sino que son blancos, rojos o negros y cuando envejecen se vuelven pajizos y ámbar-dorados”). Y un color dorado o “teja” indicaría efectivamente que el vino se ha oxidado, que puede ser entrado ya en años y que tal vez esté deteriorado. Cf., asimismo, Galeno, *RBMS* VI, 804, 15-805, 5; *HVAC* XV, 628, 15-16; Plinio, *NH* XIV, 27 y 35; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 197.

producen (blancas, rosadas y negras) aunque no se nombra, en esta ocasión, el color de los vinos⁵²⁵. En cuanto al sabor, los antiguos pensaban que el sentido del gusto podía percibir siete sabores básicos distintos (u ocho si se incluía también el salado): dulce (γλυκύς), untuoso o graso (λιπαρός), seco (αὐστηρός), astringente (στρυφνός), amargo (πικρός), ácido (ὀξύς), acre o punzante (δριμύς) y salado (ἄλμυρός). Y algunos añadían además, dice Teofrasto, un octavo (o noveno): el sabor “vinoso” o “semejante al vino” o “propio del vino” (οἰνώδης), y que se halla presente en varias frutas y raíces de plantas⁵²⁶. Y todos ellos, con mayor o menor frecuencia, pueden encontrarse aplicados al vino en la literatura griega antigua (la mayor parte ya en el *Corpus Hippocraticum*)⁵²⁷. Plinio, a su vez, menciona hasta trece sabores distintos de los que, dice, cuatro están presentes en el vino: seco (*austerus*), picante (*acutus*), dulce (*dulcis*) y suave (*suavis*), más el vinoso (*vinosus*) que le es propio y que se halla presente a su vez en varias frutas, como la pera, la mora o las bayas de mirto. Pero, añade, “todos ellos le son ajenos, excepto el vinoso, y todos tienen un gran vínculo de parentesco con el olor”⁵²⁸.

3.4.1. Vinos según su color.

- Vino tinto. Posiblemente, tanto al vino que los antiguos llamaban negro (μέλας) como al que llamaban rojo (ἐρυθρός), hoy lo llamaríamos en castellano vino tinto más o

⁵²⁵ Plinio, *NH* XIV, 80; *Geoponica* VII, 3, 1. Y si a uno no le gustaba el color de un vino, siempre había posibilidades de cambiárselo. El suero de leche y la sal sin refinar, por ejemplo, se utilizaban para decolorar el vino tinto y volverlo blanco (*Geoponica* VII, 21). Y, en términos generales, el cambio de color del vino (de tinto a blanco o viceversa) “se conseguía” con ceniza de sarmiento (*Geoponica*, VII, 21; Paladio, *OA* XI, 14, 9-10). Añadiendo ceniza de sarmiento de uvas tintas al vino blanco, este se volvía tinto y viceversa, si se echaba ceniza de sarmiento de uvas blancas en el vino tinto, este se volvía blanco.

⁵²⁶ Aristóteles, *De Sensu et Sensibilibus*, 442A, 12-28; Platón, *Timaeus*, 65B-66C; Teofrasto, *CP* VI, 1, 2-6; VI, 4, 1; 14, 4; *HP* IX, 19, 1; Dioscórides, *MM* IV, 11; Galeno, *Adversus Lycum libellus* XVIIIa, 222; *HVAC* XV, 627, 5-9; Plutarco, *QC* 672B, 8; Oribasio, *ColMed* XIV, 5, 1; Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 10, 27-28; 27, 17. Sobre el sabor “vinoso”, § 3.4.2, y nota 564.

⁵²⁷ Hipócrates, *De diaeta* II, 52; *De diaeta in morbis acutis* 14, 1-10 (=50 Joly); *De affectionibus interioribus*, 22, 14 y 25; 27, 17. Quizá de estos ocho o nueve sabores, los que se encuentren con menos frecuencia en la literatura griega antigua relacionados con el vino sean el untuoso (λιπαρός) y el salado (ἄλμυρός). No obstante, el primero aparece, al menos, en el *Corpus Hippocraticum* (*De affectionibus interioribus*, 30, 23), en Galeno (*De antidotis* XIV, 121, 10) y en Ateneo (*Ds* I, 26E-F), y el segundo lo hace, al menos, en Pablo de Egina (*EML* V, 39) y Pseudo Dioscórides (*Alexipharmaca* 15, 7).

⁵²⁸ Plinio, *NH* XV, 106-109. Galeno (*CMSL* XII, 473, 12-15) comenta al respecto que, para algunos, los sabores que, en realidad, podían encontrarse y percibirse en los vinos en la práctica se reducían a tres: el dulce (γλυκύς), el astringente (στρυφνός) y el acre (δριμύς), algo no muy lejano, por otra parte, a lo que se piensa hoy. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 148-149.

Y en cuanto a la proximidad de olor y sabor, Teofrasto (*De odoribus*, fr. 4.67-68 Wimmer) ya había dicho que: “las sensaciones de olor y de sabor están próximas, se da cierta comunidad de fines entre ellas y no hay sabor inodoro ni olor insípido” y “los aromas cambian a la par que los sabores como ocurre con el vino”.

menos cubierto. En todo caso, el adjetivo μέλας (negro) suele ser el habitual en la literatura griega antigua para designar este tipo de vino y en contadas ocasiones se utiliza ἐρυθρός (rojo) fuera de la obra homérica y de los escritos médicos⁵²⁹. Homero, que en la *Iliada* no aplica al vino ninguno de los dos (ni ningún otro color), en la *Odisea* utiliza tanto μέλας como ἐρυθρός, aunque es este último el más frecuente⁵³⁰. Y, en ocasiones, emplea de forma indistinta ambos términos para designar un vino en concreto, e incluso αἶθωψ, un adjetivo relacionado con αἶθος (“llama”) que podría traducirse por “chispeante” “brillante” o “ardiente” y que, referido al vino, es el más utilizado en ambas obras⁵³¹. El adjetivo rojo (ἐρυθρός), aplicado al vino, podría utilizarse, pues, de forma indistinta junto con el negro (μέλας) para designar el mismo tipo de vino, como hace Homero, y en las contadas ocasiones en las que aparece en la literatura griega posthomérica, no médica (§ *supra*), quizá habría que entenderlo (lo mismo que μέλας) como referido al vino que nosotros hoy llamaríamos “tinto” (de

⁵²⁹ Ἐρυθρός prácticamente solo lo usan Arquíloco (*IEG* I, fr. 4, 8 y Ateneo, *Ds* XI, 483D) y Clearco de Solos (*DSA* III, fr. 96 y Ateneo, *Ds* II, 43F). Y muy poco, aunque este último presenta el rojo como color característico del vino y del néctar y reserva μέλας para el zumo de bayas de mirto, el blanco para el agua y la leche y el verde claro (χλωρός) para el aceite y la miel. Los mismos adjetivos (los dos últimos) que suele utilizar Homero para esos líquidos (*Cf.* Plutarco, *QC* 695E-F). Y dentro de la literatura médica aparece solo en la ya un poco tardía. Ni el *Corpus Hippocraticum* ni Dioscórides lo mencionan. Usan siempre μέλας.

⁵³⁰ Μέλας aparece en *Odyssea* V, 265 y IX, 196 y ἐρυθρός en V, 165 y XII, 327, por ejemplo. Pero en *Ilias* solo aparece ἐρυθρός (en una única ocasión) y aplicado al néctar de los dioses (XIX, 38).

⁵³¹ El vino de Ísmaro con el que Odiseo emborracha al cíclope Polifemo (*Odyssea* IX) aparece como μέλας en los versos 196 y 346, como ἐρυθρός en los versos 163 y 208 y como αἶθωψ en el verso 360 (véase, al respecto, el comentario de Eustacio, *CHO* I, 333, 30-35, sobre el color de este vino). Αἶθωψ aparece, además, en otros muchos versos. En *Ilias* I, 462 y XXIV, 791, o en *Odyssea* III, 459 y VII, 295, por ejemplo. Pero αἶθωψ, referido al vino, no tiene una fácil interpretación, aventurando Ateneo (*Ds* I, 26B) que Homero lo utiliza cuando quiere ensalzar el vino negro, pues este vino, dice, “es muy potente, tiene efectos más duraderos y permanece más tiempo en el organismo de quienes lo beben”. En cambio, Plutarco (*QC* 692F) opina que Homero no llama αἶθωψ al vino tinto (ζοφερός) sino al que es translúcido y brillante (διαυγής καὶ λαμπρός), pudiendo aludir entonces a cualquier vino o quizá a su color (brillante) y no solo al tinto. Pero ¿Alude Αἶθωψ realmente al color del vino indicando brillantez, reflejos de fuego, etc. o a los efectos que produce el vino, siendo entonces chispeante, ardiente, etc.? ¿O calorífico, que calienta (θερμαντικός), como interpreta Hesiquio (*Lexicon* α 1876)? Otras interpretaciones de αἶθωψ en Homero pueden verse en Macrobio, *St*, VII, 12, 28, Gelio, *Noctes Atticae* XVII, 8, 10-15 o Eustacio, *CHO* I, 102, 35-40.

En alguna ocasión, αἶθωψ aparece matizando a ἐρυθρός (αἶθοπα οἶνον ἐρυθρόν, *Odyssea* XII, 19). ¿Debería de entenderse ἐρυθρός en este caso como un “rojo vivo o intenso” y ἐρυθρός, cuando se utiliza solo, como un rojo menos intenso y más apagado, como un color intermedio entre el rojo vivo y el negro? Tal vez fuese este color del vino tinto (ἐρυθρός, rojo un poco apagado y oscuro) el color del “vinoso ponto” (οἶνον πόντος) que tantas veces mencionan Homero (*Ilias* V, 771; VII, 88 u *Odyssea* III, 286; VI, 170, por ejemplo) y otros poetas (Hesíodo, *OD* 622 y 817; Hermipo, *PCG* V, fr. 63 y Ateneo, *Ds* I, 27E), pues, al fin y al cabo, tintos (tuvieran el matiz que tuvieran) eran los únicos vinos que menciona Homero por su nombre. No obstante, Eustacio (*CHI* III, 540, 20) interpreta οἶνον como “negro”:καθότι καὶ πόντον οἶνοπα φάμεν τὸν μέλανα (... como también mar “vinoso” llamamos al negro), quizá por el color del mar en la noche. Y en la misma línea lo hacen Hesiquio (*Lexicon* ε 3114; ο, 327 y 352), Apolonio el sofista (*Lexicon Homericum*, 119, 17), o la *Suda* (o 139).

color más o menos oscuro) por oposición al blanco. Pero, es cierto, que también podría tratarse de un vino de color realmente rojo o, tal vez, “rosado” (o rojo sangre como diría Plinio) y con personalidad propia y distinto del negro, aunque los médicos suelen definirlo con unas características similares a las del negro (§ 5.1.1) sin que ello implique que no lo citen de forma diferenciada⁵³². De hecho, Galeno, como ya se dijo (§ 3.4 y nota 524), opinaba que casi todos los vinos, en un primer momento, eran de color negro, “rojo” o blanco y que todos los demás colores que pudiera presentar el vino se debían, en la generalidad de los casos, al proceso de envejecimiento⁵³³. En cualquier caso, el vino tinto (negro o rojo) podía ser tanto seco como dulce. El primero, en general, sería más ligero pero un tanto áspero y astringente, mientras que el dulce sería más suave pero también más denso. Y el más habitual de los dos⁵³⁴.

- Vino blanco (λευκός). Se obtendría seguramente de uva blanca y es fácil que presentara distintas tonalidades y matices de color que oscilarían entre el blanco nítido y un amarillento más o menos oscuro. Si bien Dioscórides habla de vinos blancos muy viejos (σφόδρα παλαιοὶ καὶ λευκοί), Galeno, en cambio, dice que los vinos nítidamente blancos (πάνυ λευκοί) al principio, “envejecían adquiriendo primero un cierto tono pajizo-amarillo (κιττός/ὠχρός) y al final una tonalidad ámbar-dorada (τίνα ξανθότητα)” con lo que es posible que los griegos antiguos, en general, a los vinos blancos que presentaran estos tonos ya no los consideraran blancos⁵³⁵. Se le suele

⁵³² Galeno, *De alimentorum facultatibus*, VI, 744, 4-7; Oribasio, *ColMed* V, 6, 27-28; Aecio, *LibMed*, I, 298, 5-10; Pablo de Egina, *EML* II, 51. En este caso, no sabemos si el vino rojo se haría con alguna uva especial que le diera ese color (“uvas rosadas” tal vez, como parece desprenderse de *Geoponica*, VII, 3, 1) o con uva tinta normal que permanecía poco tiempo en contacto con el mosto, siendo entonces el color del vino más o menos oscuro según fuera el tiempo de contacto.

⁵³³ Tanto Galeno (*RBMS* VI, 804, 15- 805, 5) como Oribasio (*ColMed* V, 6, 33) no dejaban de observar que algunos vinos que eran negros (μέλανες) en origen, con el paso del tiempo, adquirían primero un cierto color rojo (ἐρυθρός) con un brillo similar al fuego, para terminar acercándose finalmente al color ξανθός (“ámbar-dorado”, § *infra*). Y Plinio (*NH* XIV, 27 y 35) advertía también que el vino hecho con una determinada variedad de uva italiana negra “comenzaba a enrojecer en la vejez”. Es posible, pues, que se dieran ambas situaciones y hubiera, por tanto, vinos de color rojo en origen y otros que lo adquirirían con la edad, aunque fuese un paso intermedio.

⁵³⁴ Oribasio, *ColMed* V, 6, 23. Galeno (*HVAC* XV, 645, 6-10; 646, 6-7; *RBMS* VI, 801, 1-6) decía que el vino tinto (negro) solía ser dulce, aunque no todos los vinos tintos lo eran y podía encontrarse alguno que fuese seco, pero que no era fácil encontrar un vino, dulce y espeso a la vez, que no fuese tinto (οὐ γὰρ ἂν εὔροις οὐδένα παχὺν ἅμα καὶ γλυκὺν οἶνον, ὃς οὐκ ἐστὶ μέλας). De hecho el homérico Ísmaro era tinto, dulce y espeso (§ 4.1.1). En cualquier caso, en la Antigüedad eran más apreciados los vinos dulces que los secos y, al menos en algunas épocas, los blancos más que los tintos (§ 4.5).

⁵³⁵ Dioscórides, *MM* V, 6, 12; Galeno, *De sanitatate tuenda* VI, 336, 10-15; *HVAC* XV, 640, 2-4. Es posible que los antiguos, en muchos casos, llamasen vino blanco solo al “nítidamente blanco” (πάνυ λευκός) y que, al envejecer y adquirir una tonalidad más o menos amarillenta u oscura (como consecuencia posiblemente

emparejar de forma habitual con adjetivos como débil (ἀσθενής), flojo (ὕδατώδης) y ligero (λεπτός) por naturaleza⁵³⁶, aunque habría también vinos blancos que no fueran así. Y seguramente existiría la variedad dulce y la seca pese a que Galeno y Oribasio dicen que no había ningún vino blanco dulce (se supone que en su época) sino que unos eran secos y espesos y otros flojos y ligeros⁵³⁷. Pero de Ateneo cabría deducir que no era así y otras fuentes (médicas o no) anteriores y posteriores mencionan vino blanco dulce y de otros sabores: dulce (γλυκός), seco (αὐστηρός), dulce seco (γλυκός αὐστηρός) e incluso “astringente” (στρυφνός/στυφνός)⁵³⁸.

- Vino blanco-pajizo (κιρρός). Tal vez fuese un vino blanco con personalidad propia y de tonalidad pajiza o amarilla, más o menos oscura debido a la uva (o mezcla de uvas) con la que se elaboraba⁵³⁹. Pero no podemos conocer cómo sería su color real, aunque es posible que, como dice Galeno, la gran mayoría de los vinos κιρροί fuesen, en origen, vinos blancos nítidos que adquirirían ese color pajizo, semejante quizá a algunos de nuestros vinos amontillados de Jerez/Moriles, al ir envejeciendo⁵⁴⁰. En cualquier caso, para los griegos antiguos sería un vino distinto del blanco y como tal es mencionado ya por Hipócrates. Ateneo y Dioscórides lo sitúan entre el blanco y el tinto (negro) y Dioscórides le atribuye una fuerza media (μέσσην δύναμιν) entre ambos⁵⁴¹. Y Galeno, que dice que el vino de color κιρρός recibía varios nombres (que

de la oxidación de sus componentes) los designasen con otros términos como κιρρός, ὠχρός o ξανθός (§ *infra*). Véase la argumentación de Galeno al respecto (§ 3.4.2. Vino “vinoso”, *oinodes*).

⁵³⁶ Dioscórides, *MM* V, 6, 2; Mnesiteo de Atenas, fr. 46 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 26C; 32C-D; Eustacio, *CHI* III, 250, 25; *CHO* I, 102, 38; Ateneo, *Ds* I, 32C; Aecio, *LibMed* I, 298, 11-12; IV, 51, 9; Galeno, *CMSL* XIII, 207, 16; *HVAC* XV, 648.

⁵³⁷ Galeno, *De victu attenuante*, 92; *RBMS* VI, 801, 7 (λευκὸς δὲ οἶνος οὐδεὶς ἐστὶ γλυκός, ἀλλὰ τινες μὲν αὐστηροὶ τε καὶ παχεῖς, τινὲς δ' ὕδατώδεις καὶ λεπτοί); Oribasio, *ColMed* V, 6, 26. Según estos médicos, pues, los vinos densos dulces serían tintos (*supra*, nota 534), los densos secos serían blancos, y los blancos ligeros serían insípidos e inodoros, tal y como Galeno define el término ὕδατώδης (§ 5.1.1. “Consistencia”, nota 991). En todo caso, está claro que ni Galeno ni Oribasio consideran vino blanco al κιρρός o ξανθός de los que sí dicen que podían ser dulces. § *infra*.

⁵³⁸ Ateneo, *Ds* 32C; Teofrasto, *HP* VII, 6, 3; Hipócrates, *De morbis* II, 39, 8; 47, 11; *Mul.* I, 63, 38; 78, 110; II, 209, 4 y 12; *De affectionibus interioribus* 3, 17; 9, 7; 27, 17; 36, 26; 51, 30; *De affectionibus* 40; Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* I, 2, 17; Aecio, *LibMed* I, 298, 10-12; XVI, 34, 5. Incluso el propio Galeno (*SMTF* XII, 355, 14; *CMPG* XIII, 457; *De antidotis* XIV, 130, 7) especifica, a veces, que el vino blanco sea seco (como si de alguna manera aceptase que podía haber algún vino blanco dulce) y también hace referencia a un “vino blanco dulce” de Creta en recetas y antídotos tomados de otro médico (Damócrates).

⁵³⁹ Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 582, 15-17) menciona uvas (pasas) de color κιρραί en Cilicia.

⁵⁴⁰ Galeno, *HVAC* XV, 640, 2-4; 646; 894, 5. Y en otro tratado (*De methodo medendi* X, 834), dice: οἱ αὐστηροὶ καὶ μετρίως λευκοὶ παλαιούμενοι κιρρότεροί γίνονται (“los vinos secos y medianamente blancos, al envejecer, se vuelven más pajizos”).

⁵⁴¹ Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 25-30 (=52 Joly); 17, 21 (=63 Joly); *De diaeta acutorum* (sp) 29, 15 (=62 Joly); Dioscórides, *MM* V, 6, 2; Ateneo, *Ds* I, 26C y 32C.

se corresponderían previsiblemente con distintas tonalidades del color blanco o un amarillo pálido), lo sitúa por sus características de consistencia entre los vinos densos (παχεῖς) y los flojos (ὕδατώδεις)⁵⁴². Y señala también que los vinos κίρροί solían ser aromáticos y desprender buen aroma y olor (εὐώδεις)⁵⁴³. Y que, al igual que los tintos, podían ser dulces o secos, pero si no eran secos eran medianamente dulces y nunca dulces en extremo. Y los secos serían ligeros (λεπτοί) en cuanto a consistencia, y más o menos espesos los dulces (según su grado de dulzura)⁵⁴⁴. Según Galeno, algunos de los grandes vinos griegos de su época, como el *Ariusios* de Quíos, o el Lesbos (§ 4.1.1) eran de color κίρρος.

- Vinos ámbar-dorado (ξανθός) y ocre-amarillo (ὠχρός). Prácticamente solo se encuentran referencias de estos términos, aplicados al vino, en los escritos médicos tardíos (ni el *Corpus Hippocraticum* ni Dioscórides los mencionan) y quizá alguno de ellos fuese equivalente al *fulvus* que dice Plinio. Galeno sugiere que el vino de color ξανθός podría ser, tal vez, el mismo vino al que Hipócrates llamaba κίρρος. Bien pudiera ser así y que κίρρος y ξανθός no sean más que dos nombres distintos para designar un mismo color del vino, aunque Galeno y otros médicos posteriores suelen diferenciarlos⁵⁴⁵. Es posible que este color, como dice el propio Galeno, se debiera a la forma de envejecer de algunos vinos blancos (o negros) que, con el paso del tiempo, se fuesen tornando primero de color κίρρος (o ἐρυθρός) y terminasen por presentar al final ese color ξανθός que los distinguiría de los colores originales⁵⁴⁶. Pero también es posible que, en algún caso, el color ξανθός fuese original y se debiese a la uva (o

⁵⁴² Galeno, *De methodo medendi* X, 833, 6-8. Y, en cuanto al color, un poco más adelante (834, 1-6) comenta Galeno que, si se quisiese llamar el color κίρρος del vino con otro nombre, este podría ser πυρρός (“rojo fuego”) u ὠχρός (“ocre o amarillo”): εἰ δ' ἄλλως ἐθέλεις ὀνομάζειν τὸ κίρρον χροῖμα, δύναται ἂν λέγῃν πυρρὸν ἢ ὠχρόν. Cf. *Suda* κ 1665.

⁵⁴³ Galeno, *De methodo medendi* X, 833, 6-8; *CMSL* XII, 728, 8-10; Oribasio, *Synopsis* II, 56, 19; Aecio, *LibMed* VII, 55, 15.

⁵⁴⁴ Galeno, *RBMS* VI, 801, 9-11 y 804, 2-10 (κίρροι τινὲς μὲν γλυκεῖς εἰσι μετρίως, ἔνιοι δ' οὐδ' ὅλως γλυκεῖς... οὐδεὶς γὰρ κίρρος ἄκρως ἐστὶ γλυκύς); *HVAC* XV, 632, 1-2; 646, 6-7; Oribasio, *ColMed* V, 6, 23-24; 26-27 y 12-13. Al vino dulce solía asociársele la cualidad de densidad. § 3.4.2. Vino dulce.

⁵⁴⁵ Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 17, 21 (= 63 Joly); Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 335, 10-15; *RBMS* VI, 801, 9-11; Oribasio, *ColMed* V, 6, 26.

⁵⁴⁶ Galeno, *HVAC* XV, 640, 2-4; 894, 5-8; *RBMS* VI, 804, 15-805, 5; Oribasio, *ColMed* V, 6, 33.

Los lexicógrafos, no obstante, suelen definir el color ξανθός con referencia al fuego de la misma manera que hacía Galeno (*De methodo medendi* X, 834) con el vino de color κίρρος. Hesiquio (*Lexicon* κ 2775 y π 4385) define ξανθός como πυρράκης (“rojo color fuego”) y hace la equivalencia de κίρρος, πυρρός y ξανθός, el léxico Zonaras (π 1595, 2 y ξ 1413) lo define como πυρρός (“rojo fuego”), y πυρροειδής (“rojizo”) y la *Suda* (π 3187 y 3235) como πυρράκης (“rojo color fuego”) y πυρρός (“rojo fuego”) y en otra entrada (α 1825, 5) aplica al fuego el adjetivo ξανθός (τὸ πῦρ ξανθὸν καὶ τὸ γάλα λευκόν).

mezcla de uvas) con la que estaba elaborado⁵⁴⁷. Y, quizá porque κίρροί y ξανθοί fuesen términos equivalentes o bien porque los vinos podían presentar ambas tonalidades de color según fuese la edad del vino (y la oxidación), los famosos vinos de Ariusia (en Quíos), Tmolos o Lesbos (§ 4.1.1), aparecen en Galeno y Oribasio, por lo general, como κίρροί (pero a veces como ξανθοί) y en Aecio lo hacen de forma habitual como ξανθοί⁵⁴⁸. Y, por lo que respecta al sabor, el vino ξανθός (como el κίρρός), al decir de Galeno (y Oribasio), podía ser seco (y ligero) o dulce (pero nunca en exceso) y se encontraba en cuanto a su consistencia (σύστασις) y sabor, a medio camino entre el blanco y el negro. Pero debía de haber dos tipos de estos vinos. Unos de consistencia media, límpidos (καθαροί) y translúcidos (διαυγεῖς) y otros (quizá los más dulces), más bien densos o espesos (παχεῖς). Estos últimos posiblemente fuesen vinos de pasas (como el de Creta, § 4.1.2 o el *psithios*, § 4.2.1, que quizá fuesen de color ξανθός). Y tal vez fuesen similares a algunos de nuestros vinos de pasas de Jerez y quizá se utilizasen de postre⁵⁴⁹.

El vino de color ὤχρος (ocre-amarillo), debía de ser similar en color y consistencia al κίρρός (quizá de color amarillo un poco más oscuro) y debía de estar situado por estas características entre el blanco y el ámbar (ξανθός), según dice Galeno que señala, además, que al vino κίρρός también se le podría llamar ὤχρος⁵⁵⁰.

3.4.2. Vinos según su sabor.

- Vino dulce (γλυκύς, γλυκάζων).

Galeno define el vino dulce como una especie de mezcla de sabor seco (αὐστηρός) y acre (δριμύς) y haciendo referencia, dice, a una cualidad del sentido del gusto que lo

⁵⁴⁷ Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 582, 13-14) menciona uvas (pasas) de color ὑπόξανθοι (“ámbar suave”) en Cilicia, con las que, quizá, se hiciese un vino de ese color.

⁵⁴⁸ Galeno, *CMPG* XIII, 513, 16; *De victu attenuante*, 93-94; Aecio, *LibMed* II, 242, 14; Oribasio, *ColMed* III, 4; V, 6, 45.

⁵⁴⁹ Galeno, *RBMS* VI, 801, 9-11; *De victu attenuante*, 92-93; *De sanitate tuenda* VI, 337, 1-2; Oribasio, *ColMed* III, 4; V, 6, 25-26. De hecho, todavía hoy en la Toscana italiana existe un vino dulce de postre, de color ámbar-dorado, llamado “santo” cuyos antecedentes (y no solo etimológicos) podría tenerlos en este vino griego. No obstante, P. McGovern (*Ancient Wine*, p. 234) lo interpreta como “vino de los santos” y J. Robinson (*The Oxford Companion to Wine*, p. 752) como *holy wine* y cuenta que está hecho con uvas blancas *trebbiano* y *malvasía* y sometido a un proceso de oxidación en los propios toneles.

⁵⁵⁰ Galeno, *De methodo medendi* X, 834; *De sanitate tuenda* VI, 338, 9-10; 335, 13-336, 3 donde explica que el color ὤχρος del vino sería, más o menos, como el resultado de mezclar vino ξανθός con vino blanco o con agua y que en dependencia de la cantidad de agua utilizada en la mezcla habría que llamarlo ὤχρος, ὤχρόλευκος u ὤχρόξανθος. Y ὤχροί debían de ser los vinos *Therenos* (§ 4.1.2) y *Cyrienos* (§ 4.2.1).

distingue del agua por el color y la consistencia. Es posible, por tanto, que lo que nosotros entendemos hoy por “dulce”, referido al vino, no se corresponda exactamente con lo que los griegos antiguos llamaban γλυκός, aunque este adjetivo se traduzca de forma habitual por “dulce”. Para nosotros vino dulce es aquel que tiene un alto contenido en azúcar que hoy puede precisarse muy bien, aunque no podamos saber cuál era en realidad ese contenido en aquellos vinos griegos⁵⁵¹. Pero seguramente serían bastante dulces de acuerdo con las constantes comparaciones que hacían ellos con la miel (§ 4.5). Homero utiliza adjetivos como μελιδής o μελίφρων (“dulce como la miel”) para referirse al vino dulce (al que solía asociársele la cualidad de la suavidad) y a veces ἡδύποτος (“agradable de beber”) o μέθυ ἡδύ, “bebida (o vino) agradable, suave”. Pero no utiliza γλυκός (solo una vez y referido al néctar), adjetivo que sí emplea, por ejemplo para describir a ἥμερος (“deseo”) o ὕπνος (“sueño”)⁵⁵². No obstante, en la literatura posterior, γλυκός es el adjetivo que se emplea de forma usual para el vino dulce, por oposición al seco (αὐστηρός), aunque a veces se usan de forma indistinta los términos γλυκάζων y γλυκός (“dulce corriente”)⁵⁵³. Pero con el tiempo γλυκός (que derivaría, según el *EM* de γλεῦκος, “mosto”) debió de ir especializándose para referirse a un determinado tipo de vinos “particularmente dulces”. De hecho en la literatura, sobre todo médica, es muy frecuente encontrar el adjetivo γλυκός funcionando como sustantivo, solo o acompañado de otro adjetivo (γλυκὸς Κρητικός, por ejemplo), como si de un tipo concreto y específico de vino dulce se tratara (con mucha probabilidad el que nosotros llamaríamos hoy “vino generoso” o “licoroso”)⁵⁵⁴. Y habría, sin duda, vinos dulces de todos los colores, aunque según Galeno y Oribasio los blancos no lo serían (§ 3.4.1, nota 537). A la dulzura se le solía asociar también la cualidad de densidad y se consideraba que todo vino dulce era por naturaleza más o

⁵⁵¹ Galeno, *HVAC* XV, 631, 4-9; 631, 15-632, 8; 627, 5-9. En la actualidad, suele llamarse vino “dulce” a aquel que presenta un contenido en azúcar residual superior a los 25 gramos por litro de vino, pudiendo llegar algunos vinos muy dulces incluso a los 200-250 gramos por litro. Cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 567 y 670-671; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 185-186.

⁵⁵² Homero, *Odyssea* III, 51; II, 340; IX, 557; *Ilias* I, 598; XVIII, 545; VI, 264, por ejemplo.

⁵⁵³ Galeno, *HVAC* XV 627, 5-9; Ateneo, *Ds* I, 26C; I, 30C; I, 31B; I, 32F; I, 45E.

⁵⁵⁴ *EM*, 234, 49; Galeno, *CMSL* XII, 660, 17; Dioscórides, *MM* IV, 93, 2; Aecio, *LibMed* VI, 98, 12-99, 7; VIII, 23, 2-5; Pablo de Egina, *EML* III, 45, 8. Eliano (*Varia historia* XII, 31) hablando de los vinos griegos dice: καὶ ἐπὶ τοῦτοις Γλυκὸς τις ἐκαλεῖτο, πρέπων τῷ ὀνόματι τὴν γεῦσιν (“y sobre todos el llamado Dulce que hace honor al gusto con su nombre”). Cf. Liddell-Scott, que define γλυκός (en una de sus acepciones) como sustantivo con el significado de “almíbar de uva” (*grape syrup*); Sáez Illobre, J.A., “Los vinos generosos” en *VEVC*, pp. 201-220; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 611-613.

menos denso o espeso en función del grado de dulzura, de forma que, como dicen estos médicos, “ningún vino dulce es del todo ligero ni límpido sino más bien de una consistencia espesa”⁵⁵⁵. El vino dulce, por otra parte y según Teofrasto, carecía de olor (también lo señala el autor de los *Problemata* aristotélicos). Y Plinio decía que cualquier vino dulce era poco oloroso y que, cuanto más tenue y ligero fuese el vino más fragante y oloroso era, y podía beberse antes que los vinos con mucho cuerpo y espesos, que tardan más en madurar, como decía también Teofrasto⁵⁵⁶.

El sabor dulce del vino procedería a veces de la propia uva, que ya de por sí podía ser dulce (y más si se retrasaba la vendimia o se exponía al sol durante unos días, una vez vendimiada), o del empleo de otros procedimientos como el añadido de arrope (*siraios/defrutum*), miel o determinadas plantas dulces y aromáticas al mosto durante su fermentación⁵⁵⁷.

- Vinos de sabor seco (αὐστηρός) y astringente (στρυφνός/στυφός/στυπτικός).

Como en el caso del vino dulce, es posible que lo que nosotros entendemos hoy por vino seco (por oposición a dulce) no sea exactamente lo que los griegos antiguos entendían por αὐστηρός (*austerum* en latín). Ni por ξηρός (“seco”, “que seca”), usado

⁵⁵⁵ Dioscórides, *MM* V, 6, 2, 6-9; Galeno, *HVAC* XV, 638, 1-5; 645, 6-10; *RBMS* VI, 801, 1-11; 804, 2-10; Oribasio, *ColMed*, V, 6, 12-15. En todo caso, los tintos debían de ser los más dulces a la vez que espesos. Y tintos, dulces y espesos eran los famosos Ísmaro y Tasos (§ 4.1.1).

⁵⁵⁶ Teofrasto, *CP* VI, 16, 5; Plinio, *NH* XIV, 80 y XV, 110; Aristóteles, *Problemata* 873a 2-3. Para Galeno, en cambio (*CMPG* XIII, 405, 7-14), al menos el vino medianamente dulce sí podía ser oloroso (Τμωλίτης... μετρίως γλυκὺς εὐώδης τε πάνυ) y el seco podía no ser aromático.

⁵⁵⁷ Retrasar la vendimia (§ 3.1) o solear las uvas antes de pisarlas (§ 3.2.1) eran técnicas utilizadas para conseguir vinos más dulces. Paladio (*OA* XI, 14, 5) aconsejaba añadir heces de un buen vino dulce anterior y Columela (*RRa* XII, 27-28), para conseguir a la vez vinos dulces y aromáticos, proponía dos procedimientos distintos de aderezar el mosto con plantas aromáticas. En uno de ellos recomienda exponer primero las uvas al sol durante tres días, llevarlas al cuarto al lagar, recoger el mosto que destilaran antes de ser pisadas y prensadas (*mustum lixivum*) y durante la fermentación de este mosto, añadirle una pequeña cantidad de iris (ἴρις, una especie de lirio) bien machacada. Se obtendría así, dice, después del correspondiente trasiego, un vino dulce, suave, consistente (*firmus*) y saludable. Y en el otro recomienda añadir al mosto durante la fermentación un combinado de iris, alholva y junco oloroso, una vez bien secas y machacada las tres plantas. Y en otro pasaje (XII, 25, 5) sugiere que el dulzor del vino podía depender también del momento en el que se aderezase el mosto (cuando se le trataba con agua de mar mezclada con plantas aromáticas): si se hacía el primer día de fermentación el vino sería más dulce y si se hacía el quinto el vino sería más seco.

Sobre el añadido de arrope o miel al mosto, véase § 3.2.3.4, notas 472 y-476. La miel, en cualquier caso, podía añadirse también al vino en el momento de su consumo (§ 9.1.3). E incluso el arrope (*Geoponica* VII, 37, 2). Pero también existían otros procedimientos para intentar conseguir vino dulce. En *Geoponica* (VII, 19) se propone una técnica (aunque de dudoso efecto) consistente en ir tapando las tinajas (de menos a más) durante los siete primeros días de fermentación hasta cerrarlas del todo (véase nota 450). Y Teofrasto (*HP* IX, 17, 3) y Dioscórides (*MM* V, 108, 2) hablan de que si se echaba piedra pómez (κίσηρις) al mosto podía pararse la fermentación (al igual que podría ocurrir en el caso anterior), lo que daría como resultado un vino menos alcohólico y más dulce. Sobre los distintos métodos de conseguir vinos dulces en la Antigüedad, cf. Johnson, H., *Historia del vino*, p. 39.

de forma habitual en el sentido de la teoría de los humores (§ 5.1, nota 949) y aplicado en muy contadas ocasiones al vino por oposición a dulce. Por vino seco suele entenderse hoy aquel que no tiene azúcar o apenas si la contiene. Pero, en la Antigüedad, si el dulce se asociaba a la suavidad al seco se le consideraba un vino recio (sobre todo el tinto y el joven), áspero (σκληρός) y un tanto astringente (στρυφνός)⁵⁵⁸. De hecho, el sabor astringente que podría definirse como “que constriñe o comprime” (στυφει), pero también como áspero (o tánico), se diferenciaría del seco, según Galeno, tan solo en el grado de astringencia (§ 5.1.1). Y aplicado al vino, solía asociarse, aunque no siempre, con el vino seco (tinto sobre todo). En todo caso, el vino seco se tenía por poco agradable de beber, por lo que la tendencia general era que debía ser añejado y/o endulzado antes de consumirse. Pero en cambio, se consideraba aromático (εὐώδης) y más saludable que el dulce (§ 5.1.1). Y seguramente habría vinos secos de cualquier color, aunque el seco, según Galeno, sería el predominante entre los vinos blancos y habría muy pocos vinos tintos que lo fuesen, mientras que los κίπποι, ὠχροί y ξανθοί lo serían de forma indistinta⁵⁵⁹.

- Vinos de sabor acre o punzante (δριμύς) y amargo (πικρός).

Teofrasto afirmaba que, con la edad, el vino sufría un cambio considerable en el sabor (χυμός), terminando por convertirse en terroso (γεώδης) y amargo (πικρός) si el cambio se debía tan solo al paso del tiempo, constituyendo este amargor del vino un síntoma claro de su vejez para los antiguos. “El vino joven astringente con el tiempo se vuelve dulce, luego bastante acre (δριμύτερος) y amargo (πικρότερος) y termina siendo muy amargo”, decía Galeno. Y serían los vinos muy astringentes o los más débiles, ligeros y flojos (ὕδατώδεις) los que con más rapidez adquirirían esta “cualidad de vinos envejecidos” (τῶν οἴνων παλαιουμένων ποιότητα), primero la acritud (δριμύτης) y después el amargor (πικρότης). Y ello se debería a que con el paso del tiempo se va incrementando “el calor” del vino y lo dulce es más calorífico que lo

⁵⁵⁸ En Hipócrates (*Mul.* III o *Steril* 222, 33) se encuentra un texto en el que, quizá, cabría interpretar ξηρός por oposición a dulce: ὁ δὲ οἶνος ἔστω ὡς εὐωδέστατος καὶ ξηρότατος καὶ παλαιότατος (“y que el vino sea lo más aromático, seco y añejo posible”). Pero, obviamente, ξηρός también podría interpretarse aquí en el sentido de la teoría de los humores.

En nuestros días, suele llamarse vino “seco” al que su contenido en azúcar residual es de 0-10 gramos por litro de vino y “semidulce” o “semiseco” al que su contenido de azúcar oscila entre 10 y 25 gramos por litro de vino. Cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 242 y 567.

⁵⁵⁹ Galeno, *RBMS* VI, 801, 1-11; Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32B; Dioscórides, *MM* V, 6, 3 y 11-12.

astringente y lo amargo más que lo dulce (siempre de acuerdo con la teoría de los humores)⁵⁶⁰. El sabor acre o punzante (δριμύς/*drimys*), por tanto, también podría adquirirlo el vino con el paso del tiempo, al igual que el amargo y como un estadio previo, según dice Galeno. Pero, asimismo, podía estar presente en algunos vinos con independencia de su edad. Se trataría, según este médico, de vinos (como el *Abates*, § 4.2.1) que eran secos y dulces a la vez, o, si se quiere, que no eran claramente ni dulces ni secos, sino que estaban un poco en medio de ambos sabores. Ese sabor intermedio entre el seco y el dulce y que participaba de ambos (aunque desconocemos en qué medida), los médicos hipocráticos lo llamaban “dulce seco” (γλυκὺς αὐστηρός o ἡδὺς αὐστηρός) y Galeno δριμύς (“acre”, “punzante”)⁵⁶¹. El sabor acre estaría

⁵⁶⁰ Teofrasto, *CP* VI, 7, 5-6; Galeno, *SMTF* XI, 655, 9-656, 9; 679-680 y ss.; *De antidotis* XIV, 14,15-15-5; *HVAC* XV, 628, 15-16; Oribasio, *ColMed* V, 6, 37. Sobre la teoría de los humores, § 5.1, nota 949.

Según Galeno (*RBMS* VI, 804, 14-805, 8) algunos vinos (tintos y blancos), al envejecer, no solo cambiaban la tonalidad del color tornándose primero rojiza (ἐρυθράν) o amarillenta (κιττάν) y finalmente ámbar-dorada (ξανθότητα), sino que terminaban por adquirir un sabor amargo e inapropiado para beberse (ἡδὴ δ' ὁ τοιοῦτός ἐστι καὶ πικρὸς καὶ διὰ τοῦτ' ἀνεπιτήδειος εἰς πόσιν). Así ocurría, dice él (*RBMS* VI, 805; 809, 1-5; *De methodo medendi* X, 834), con el vino que los romanos llamaban Καίκουβον (*Caecubum*, Cécubo), el más envejecido de los vinos (τῶν οἴνων ὁ παλαιότατος) como lo llama en alguna ocasión, y cuya naturaleza (γένος), dice, no se conoce desde el principio pues la va adquiriendo con el envejecimiento (sobre este vino, quizá un blanco que se volvía de color rojo ígneo con el paso de los años y muy apreciado por algunos autores romanos, cf. Horacio, *Carmina* II, 14, 25; Plinio, *NH* XIV, 61; XVII, 31; Dioscórides, *MM* V, 6, 7 y 11; Ateneo, *Ds* I, 27; Dalby, A., *Food in the Ancient World from A to Z*, pp. 67-68, Johnson, H., *Historia del vino*, p. 62). También Plinio (*NH* XIV, 55; XXIII, 40) observaba que los vinos muy viejos terminaban por volverse rancios y amargos: “aquellos vinos (los del consulado de Opimio, muy famosos en Roma) duran todavía desde hace casi doscientos años, aunque ya reducidos a una especie de miel áspera (y esta es la condición del vino en su vejez) y no pueden beberse solos ni con agua pues por su excesiva ranciedad (*carie indomita*) su gusto se ha convertido ya en amargor”. No obstante, no todos los antiguos pensaban igual y quizá una gran mayoría consideraba este amargor como una garantía de vejez y de calidad en el vino. Dioscórides (*MM*, V, 6, 1), por ejemplo, aun reconociendo que los vinos viejos eran nocivos para los nervios y para otros órganos de los sentidos por lo que no eran aconsejables para beber, sin embargo creía que eran más agradables al gusto, y a Séneca (*Epistulae morales ad Lucilium*, 63, 5), le gustaba precisamente ese amargor de los vinos causado por la vejez (*in vino nimis veteri ipsa nos amaritudo delectat*). Y también a Catulo (*Carmina* 27). Y, si el amargor era un indicio de vejez en el vino (y esta le gustaba a la gente), algunos bodegueros poco escrupulosos mezclaban vinos deteriorados, pero amargos, con vinos jóvenes y los vendían como vinos viejos engañando así a los compradores (§ 3.2.4.3, notas 494-495).

El amargor de los vinos viejos, por otra parte, quizá se debiera a la pez que recubría las vasijas, que como decía Paladio (*OA* X, 11, 2) con su amargor estropeaba muchas veces los vinos. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 535), no obstante, dice que se ha atribuido a diversas causas, como secreciones microbianas, transformaciones de la materia colorante o la formación de cantidades elevadas de aldehídos de amoniaco que al oxidarse darían como resultado una resina muy amarga. O una degradación de la glicerina en acroleína que es lo que dicen también Blouin-Peynaud (*Enología práctica*, p. 224), Mijares, M.I., “Enología” en *VEVC*, p. 187 o Suárez Lepe-Iñigo Leal (*Microbiología enológica*, pp. 447-448) que añaden que la degradación de la glicerina se debería a la acción de bacterias lácticas. Blouin-Peynaud (*Ibid*, pp. 197 y 148) mencionan, además, que en el caso de una oxidación excesiva y prolongada (en vinos con muchos años) se produce un aumento de la astringencia (confundible con el amargor).

⁵⁶¹ Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 10, 27-28; 27, 17; Galeno, *SMTF* XI, 656, 7-9; *De antidotis* XIV, 29, 8-12; *De victu attenuante*, 99-101; *HVAC* XV, 627, 5-9; 628, 15; 631, 3-5; Oribasio, *ColMed* V, 6,

presente, según Galeno, en todo “lo que calienta” (según la teoría de los humores), como la alholva y el yero, el ajo, la cebolla o la pimienta. Y en el cardamomo. Y, según la *Suda* y un escolio a *Acharnenses* de Aristófanes, sería el sabor de las uvas aún verdes (σταφυλαὶ δριμεῖαι οὐπω πέπειροι). A. Tchernia y J.P. Brun creen que la mejor traducción de δριμύς a las lenguas modernas es el adjetivo castellano “punzante” y según ellos este sería el sabor que presentan los vinos amontillados de Jerez y el manzanilla joven de Sanlúcar de Barrameda⁵⁶².

- Vino ácido (ὀξύς/ὀξύνης).

El sabor ácido es el opuesto al dulce para Teofrasto quien afirma que “el mal olor que produce toda descomposición o podredumbre de cualquier animal o vegetal en el caso del vino se llama acidez (ὀξύτης)”. Y, según él, este sabor lo adquiriría el vino debido a alguna alteración brusca (βίᾱ) sufrida por este (con la llegada de la Canícula, por ejemplo), no propia de su naturaleza y distinta a la que supone el paso del tiempo que sería un cambio “natural” en el vino y que solo le podría proporcionar amargor (πικρότης). Para Galeno sería el sabor del vinagre y lo adquirirían vinos mal constituidos o mal conservados. Y, posiblemente, este sabor ácido de los antiguos no estaría lejos de lo que nosotros hoy llamamos “vino picado” o avinagrado⁵⁶³.

- Vino muy seco o “vinoso” (οἰνώδης) y vino flojo (ὕδατώδης).

Teofrasto, como ya se dijo antes (§ 3.4), señalaba que a los siete (u ocho) sabores básicos que el sentido del gusto podía percibir, según los antiguos, algunos añadían un octavo (o noveno), el sabor “vinoso” (οἰνώδης) porque, decía él, se halla presente en

20-21 y 37, 1-5. Galeno, de igual modo, definía el sabor dulce (§ *supra*) como una mezcla de sabores seco y acre o punzante.

⁵⁶² Galeno, *HVAC* XV 457, 14-16; *SMTF* XI, 679-680; *Suda*, δ 340; o 315; *SCHAJ*, *Acharnenses* v. 352; Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 139-140.

⁵⁶³ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.2-3 Wimmer; *CP* VI, 7, 5-6; Galeno, *SMTF* XI, 679-680. Vino ácido se llamaría hoy al que presenta un pH inferior a tres, una acidez total alta (medida de cualquiera de las formas posibles) o una acidez volátil elevada (ácido acético próximo a 1,5 gramos por litro de vino). Aunque un cierto grado de acidez es necesario para la conservación y estabilidad de los vinos (§ 3.2.3.2, nota 463), un notable sabor ácido vendría a ser una posible señal de su deterioro y de su, más que probable, conversión en vinagre. Esta alteración o avinagramiento del vino que Teofrasto atribuye a un cambio brusco (los cambios de estación, solsticios sobre todo, también podían provocar otras alteraciones en los vinos, § 3.2.4.4 y § 4.2.2. *Tropias*), para Galeno (*De antidotis* XIV, 14, 4-8; 15, 2-7), podría depender de la constitución del vino pues los muy flojos o muy secos (ὕδατωδέστατοι ἢ σφόδρα αὐστηροί) serían los que con más facilidad se avinagrarían, o podría deberse a una mala conservación (μὴ καλῶς ἀποκείμενος), debido a bodegas y recipientes inadecuados o también a un enfriamiento excesivo (*SMTF* XI, 656, 9-11), pues “el vino que se ha enfriado mucho se vuelve ácido (ὀξύς) y si se ha enfriado totalmente se torna ácido por completo (τελέως ὀξύνεται)”. Cf., asimismo, Oribasio, *ColMed* V, 6, 37-38.

muchas frutas y raíces de plantas. El adjetivo οἰνώδης (“propio del vino o semejante a él”), fuese o no un sabor diferenciado, aparece, es cierto, con bastante frecuencia en la literatura griega antigua a partir del siglo V a.C., referido al olor o al sabor de diversos elementos y productos⁵⁶⁴. Pero referido al vino es el sabor que le es propio, como diría Plinio (§ 3.4), es un tanto difícil de traducir y es mucho menos frecuente (se encuentra casi solo en Galeno y en los *Tratados Hipocráticos*). En uno de esos tratados parece oponerse a γλυκός (“dulce”), al igual que blanco (λευκός) se opone a tinto (μέλας), por lo que podría verse como equivalente de αὐστηρός y traducirse, quizá, por “seco” en mayor o menor grado, como dice Erotiano, el comentarista de Hipócrates⁵⁶⁵. Pero Galeno, en el amplio comentario que hace a ese tratado, opina que ningún vino “blanco” podía ser calificado como οἰνώδης. Y, tras analizar las propiedades que le asigna Hipócrates y en un intento de resolver la contradicción con los textos hipocráticos, sugiere que el vino así calificado en ellos (οἶνος λευκός οἰνώδης) no es blanco (ὁ τοιοῦτος οἶνος οὐκ ἔστι λευκός), ni joven ni envejecido, pues el vino blanco, al envejecer, dice, no permanece blanco sino que va tornándose de un color κίττός

⁵⁶⁴ Teofrasto (*CP* VI, 1, 2-6; 4, 1) decía que el sabor οἰνώδης se halla presente en muchas frutas como las moras, las uvas, las bayas de mirto, la manzana, la pera o el níspero (*HP* I, 12, 1 y *CP* VI, 14, 4) y en raíces de plantas como la ὀνοθήρα/*onotheras* (*HP* IX, 19, 1). Hipócrates (*De morbis* III, 16, 76), Aristóteles (*Problemata* 922 a9), Dioscórides (*MM* I, 110, 1; III, 114; IV, 11) u Oribasio (*ColMed* V, 31, 6; XI, α, 36), entre otros, también mencionan el sabor “vinoso” de algunas frutas como peras o granadas, el de algunas raíces y el olor a vino de una planta de nombre *ambrosia* (§ 2.3.1). Y Longo de Lesbos (*DC* III, 33) habla asimismo del olor vinoso de ciertas manzanas. Pero, además de en frutas y plantas, decía Teofrasto (fr. 214A Fortenbaugh y Ateneo II, 42E.) que el sabor vinoso puede encontrarse también en algunos lugares de la tierra como ocurre con el agua de la fuente de Paflagonia a la que por su sabor “vinoso” acuden los lugareños a achisparse (ὕπινειν), fuente que menciona también Vitruvio (*De architectura* VIII, 3, 20). Y quizá, con ese olor y sabor “vinoso”, aunque ninguno de ellos lo dice, se estén refiriendo al del vino tinto que es el más fuerte (δυνατότερος), según se dice en *Geoponica* (VII, 3, 1). Sobre fuentes que manan vino o lugares y aguas “vinosas” en la Antigüedad, cf. Plinio (*NH* II, 231; XXXI, 16) que, además de Paflagonia, menciona algunos lugares como el templo del padre Líber en la isla de Andros (citado también por Pausanias, *GD* VI, 26, 2) donde fluía de forma espontánea vino el día de su fiesta; Esteban de Bizancio (*Ethnica* 468, 10) que cuenta que en Naxos hay una fuente de la que mana vino muy dulce (μάλα ἡδύς); Ateneo, *Ds* II, 45C-D que recoge algunas anécdotas sobre la mezcla del agua de algunas fuentes públicas con vino auspiciada por la autoridad; Luciano (*Bacchus* 7) donde “cuenta” que en cierto lugar de la India había tres fuentes de agua y que a una de ellas, llamada Sileno, acudían los ancianos a beber y que cuando lo habían hecho presentaban síntomas propios de borrachera y adquirirían una notable elocuencia. Cf. Villard, P., “Eau et ivresses” en Ginouvès, R.-Guimier-Sorbets, A. M (eds), *L’eau, la santé et la maladie dans le monde grec. Actes du colloque de Paris* (1992), Suplemento XXVIII del *BCH*, École française d’Athènes, París, 1994, pp. 265-272.

⁵⁶⁵ Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 1-10 (=50 Joly); Erotiano, *Vocum Hippocraticum collectio*, 103, 12-16: οἶνον οἰνώδεα. οὐχ, ὥς τινες, τὸν ἀπαλὸν, ἀλλὰ μᾶλλον τὸν αὐστηρὸν καὶ εὐτονον (“vino oinodes, no es, como creen algunos, el delicado sino más bien el seco y vigoroso”). En los *Tratados Hipocráticos* se encuentra referido al vino tinto, por ejemplo, en *Mul.* II, 112, 18; 121, 30; III (*Steril.*), 248, 5. Y al blanco en *De morbis* II, 44, 15; 54, 24; 63, 11; *De diaeta in morbis acutis* 14, 10-20 (50-51 Joly).

para terminar siendo ξανθός. Y de uno de estos colores sería “el vino blanco hipocrático” parece sugerir Galeno, que opone a continuación οἰνώδης no a γλυκύς (“dulce”) sino a ὑδατώδης y equipara el primero a “fuerte” (quizá alcohólico) y el segundo a “débil”, situando al uno en el polo opuesto del otro⁵⁶⁶. Pero no solo en los textos médicos aparece la oposición de estos dos sabores. También se da, por ejemplo, en *Geoponica* cuando se trata de examinar (probando la humedad interior de la tapa de la vasija) si un vino permanecerá estable y en buenas condiciones o si tiene probabilidades de sufrir pronto alguna alteración (§ 3.2.4.4 y nota 497). En este caso un sabor *oinodes* se tomaría como muy positivo (el vino permanecerá estable) mientras que el *hydatodes* sería algo negativo (el vino pronto se avinagrará)⁵⁶⁷.

Y, para terminar, quizá cabría citar la *Suda* que pone como ejemplo de sabor seco (αὐστηρός) precisamente el vino, la miel como dulce (γλυκύς), el vinagre como sabor ácido (ὀξύς), el ajeno (ἀψίνθιον) como amargo, lo aceitoso (τὰ ἐλαιώδη) como graso o untuoso (λιπαρός), la sal como salado (ἄλμυρός) y las peras silvestres (ἀχράδες) como sabor astringente (στρυφνός)⁵⁶⁸.

⁵⁶⁶ Galeno, *HVAC* XV, 628; 639,7-640,15: ὀνομάζεται δὲ ὁ μὲν ἰσχυρὸς οἰνώδης, ὁ δ' ἀσθενὴς ὑδατώδης. Οἰνώδης οἶνος εἶναι τε καὶ λέγεσθαι προσηκόντως ὁ τοῖς ὑδατώδεσιν ἀντικείμενος (“se llama *oinodes* al fuerte e *hydatodes* al débil. Vino *oinodes* es y se llama adecuadamente aquel que está en el polo opuesto a los vinos *hydatodeis*”). Una completa definición de *hydatodes* en § 5.1.1. “Consistencia del vino”, notas 992-993. Cf., asimismo, § 5.1.1. “Fuerza del vino”; Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 378, 10-11; *De methodo medendi* X, 483-484; *HVAC* XV, 644 y 648; Oribasio, *ColMed* V, 6, 1-5.

⁵⁶⁷ *Geoponica*, VII, 15, 4.

⁵⁶⁸ *Suda* φ 179, 30-33. Sobre los sabores del vino en la Antigüedad, cf. Dalby, A., *Food in the Ancient World from A to Z*, pp. 358-359.

4. Vinos griegos antiguos.

La variedad, calidad y personalidad de los distintos vinos se debe sobre todo a dos factores: el terreno y el clima donde crece la vid por un lado (§ 2.1), el más importante para Plinio, y la variedad de uva con la que pueden estar elaborados por otro (§ 2.3), sin olvidar, desde luego, la higiene, como recomendaba Columela, ni la vinificación (§ 3.2) que puede tener una influencia decisiva y puede aportar, además, un cierto toque de distinción⁵⁶⁹. Y en la Grecia antigua (como en la de hoy) existían diversidad de terrenos y climas que, en consecuencia, nos han dejado un considerable número de nombres de vinos, aunque Plinio afirmaba, con cierto espíritu nacionalista, que “siendo las variedades nobles que propiamente pueden designarse como vinos unas ochenta en todo el mundo, dos tercios de ese número están en Italia”. El vino en la Grecia antigua debía de producirse un poco por todos los rincones de su territorio si bien la mayor parte se producía, sin duda, en las islas. Y dado el intenso comercio marítimo que debía de existir entonces por el Egeo (y por el Mediterráneo en general), no sería difícil que muchos de ellos llegasen a gran parte del territorio griego y fuesen conocidos en muchos sitios, sobre todo en las grandes ciudades (§ 7.5.3). Ateneo cuenta en su banquete que, tras mucho “enologizar” (οἰνολογῆσαι), es decir, después de haber hablado mucho sobre el vino, (los tertulianos) devoraban (λαφύσσειν) “nombres de vinos (οἴνων ὀνόματα)”⁵⁷⁰. Nombres que conocemos sobre todo a través de las fuentes literarias y de ellos una gran mayoría (sería demasiado pretencioso intentar conocerlos todos) se relacionan en este capítulo y el siguiente. Podríamos clasificarlos, en términos muy generales, en dos grandes grupos: “vinos de origen conocido”, es decir, vinos con nombre ligado al lugar donde se producían (§ 4.1) y “vinos sin origen conocido” o vinos cuyo nombre no está claramente ligado a un lugar concreto de producción sino al de la uva con la que se elaboraban, a la forma de elaboración o a otros factores distintos (§ 4.2). En el primer grupo están incluidos los vinos “naturales” o de mesa, que en conjunto serían los que tendrían un consumo más elevado tanto en el ámbito particular como en el social, y algunos de elaboración especial

⁵⁶⁹ Columela, *RRa* XII, 18, 3; Plinio (*NH* XIV 15): “Los innumerables tipos de vid que existen según el tamaño, el color y el sabor del grano, se multiplican luego en el vino”, pero “lo que importa es la patria y el terreno, no la uva, dado que la misma vid tiene vigor diferente según los distintos lugares” (XIV, 70 y 77), por lo que “hay casi tantos vinos como territorios existen” (XIV, 20), algo que estaría en consonancia con la afirmación de Teofrasto (*HP* II, 5, 7): “hay tantas variedades de vides como de terreno” y, en cierta medida con la de Hipócrates (*De Morbis* IV, 34, 23-25): “dos terrenos vecinos pueden producir vinos diferentes”.

⁵⁷⁰ Plinio, *NH* XIV, 87; Ateneo, *Ds* II, 40F.

(como los de pasas de Creta o de Escíbela) de los que se conoce su origen. Y en el segundo, un tanto heterogéneo, se encontrarían vinos igualmente “naturales” o de mesa de gran consumo (pero sin referencia a un lugar concreto de producción) y aquellos vinos que requerían de una elaboración especial (uvas aún verdes o pasificadas, mosto yema) o en los que concurre alguna otra circunstancia (“vinos cocidos”, por ejemplo). Un conjunto aparte y muy numeroso de vinos pertenecientes a este grupo lo conforman los que Dioscórides llamaba σκευαστοὶ οἶνοι (“vinos preparados”) que tenían como componente principal el mosto (que podía fermentar o cocerse) o el vino ya hecho y alguna (o varias) plantas, frutas o resinas. Pero, dado que la mayor parte de ellos se preparaban con fines medicinales, que eran muy numerosos y que alcanzaron una notable importancia, se les ha dedicado un capítulo aparte (§ 5.3). Desde otro punto de vista, también podríamos clasificar los antiguos vinos griegos en vinos monovarietales, es decir, vinos elaborados con una única variedad de uva, y vinos “mezclados en origen” o vinos que se obtenían de más de una variedad de uva o de mezclar distintos vinos. El primer grupo sería, presumiblemente, el más numeroso y sus vinos los más reconocidos y prestigiosos, mientras que los vinos mezclados en origen serían menos conocidos. Teofrasto dice que había muchos de estos vinos pero que solo eran mencionados y conocidos por los expertos. Y la verdad es que no nos han llegado nombres concretos si exceptuamos el ὑπόχυτος/*hypochytos* (§ 4.2.2) de la isla de Rodas y quizá el αὐτόκρατος/*autocratos* de la de Quíos (§ 4.1.1), citados ambos por Ateneo, o el μίσκελλος/*miscellos* y el φυρτήτης/*phyrtetes* (§ 4.2.2) que menciona Hesiquio, si es que pueden considerarse como tales. Tan solo Plinio menciona un nombre concreto, el vino *Sebennyticum*, elaborado en Egipto con tres clases de uvas distintas “todas ellas nobilísimas”. Estas mezclas se harían, en muchos casos, con el fin de mejorar y hacer más placentero el vino resultante (como se hace hoy con los llamados *coupages*), al mezclar vinos de cualidades diferentes que se complementaban mutuamente y eliminar los defectos recíprocos, lo que, sin duda, conllevaría bastante experiencia y cierta habilidad profesional. El propio Teofrasto dice que así ocurría si se mezclaba vino de Heraclea y de Eritrea (§ 4.1.2), pues “el uno aporta la delicadeza y el otro la fragancia”. Y Horacio comenta que el vino itálico de Falerno se volvía más sabroso si se le mezclaba con el vino griego de Quíos⁵⁷¹. Pero en otros casos

⁵⁷¹ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer; Ateneo, *Ds* I, 31E y 32B y F; Hesiquio, *Lexicon* φ 1035;

podían hacerse con otros fines no tan lúdicos como podía ser, por ejemplo, conseguir que un vino joven pareciera añejo, para lo que debía de ser frecuente recurrir al vino del monte Tmolo (§ 4.1.2), muy socorrido para envejecer vinos jóvenes (§ 3.2.4.3 y nota 495), según dice Plinio que clama contra toda mezcla de vinos (*misceri plura genera omnibus inutile*). Con todo, las mezclas de vinos, desaconsejadas ya por Aristóteles, debieron de ir degradándose con el tiempo hasta convertirse en prácticas fraudulentas, haciendo desaconsejable beber vinos mezclados en origen, como proclamaba Plinio o dicen Macrobio o Plutarco, que tacha a los que realizan las mezclas de “conspiradores” (ἐπιβουλευόντες), mientras que Columela advertía de que los vinos mezclados eran siempre menos duraderos que los componentes de la mezcla por separado y en *Geoponica* se desaconsejaba mezclar vinos destinados a envejecer con los de consumo inmediato⁵⁷². Y, en cuanto a la calidad, quizá pudieran establecerse también distintos grupos de vinos de acuerdo a la información que nos ha llegado, pues existían vinos aceptados y ensalzados de forma generalizada por su calidad y había otros no tan alabados pero que serían dignos y aceptables. Y abundarían también vinos que hoy llamaríamos “comunes” o “corrientes”, vinos en general locales y de no mucha calidad que se consumirían en las casas de los agricultores y en las tabernas de las ciudades y que difícilmente visitarían las mesas y banquetes de las gentes pudientes. Y había también, desde luego, algunos de baja calidad a los que los propios griegos antiguos calificaban como φαῦλοι (“malos”)⁵⁷³.

En todo caso, en la relación que sigue se han hecho tan solo dos grandes grupos: vinos con “origen conocido” de producción y vinos sin “origen conocido”. Y pueden existir vinos de elaboraciones especiales y de diversa calidad (según los criterios de los antiguos) en los dos grupos. En el primero se ha hecho un subgrupo propio con los más

Plinio, *NH* XIV, 75; Horacio, *Sermones* I, 10, 24; Tibulo, *Elegiae* II, 1, 27-29. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 509-510; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 199-201.

⁵⁷² Plinio, *NH* XIV, 74; XXIII, 45; Aristóteles, *Rhetorica* 1404b 20-21; Macrobio, *St* VII, 4, 7; Columela, *RRa* XII, 47, 6; *Geoponica* V, 15, 2-3. Plutarco (*QC* 661D) comenta, al respecto, que la mezcla de vinos resultaba muy embriagadora: “las llamadas mezclas de vinos, (ἄλλοινίαι) emborrachan muy rápidamente y su borrachera se parece a una indigestión, tratando los mezcladores de vinos de ocultarlo como conspiradores, pues el cambio es una cosa perturbadora y anómala”. De hecho, los médicos recomendaban, a veces, mezclar distintos tipos de vino como un buen vomitivo (§ 5.7.3). No obstante, debe tenerse en cuenta que Plutarco (*QC* 725C-D) consideraba, casi como un axioma, que “todo lo mezclado está más inclinado que lo no mezclado a la corrupción, ya que la mezcla provoca conflicto y el conflicto cambio. Y un cambio es la corrupción, siendo sano lo incorruptible e incorruptible lo no mezclado y puro”.

⁵⁷³ Así, por ejemplo, califica el lexicógrafo Pólux (*Om*, VI, 17, 10) al vino *deuterias* y los médicos Galeno (*RBMS* VI, 802), Aecio (*LibMed* II, 253, 35) u Oribasio (*ColMed* III, 16, 18) a alguno de los vinos que se elaboraban en Bitinia. Y Ateneo (*Ds* I, 31E) al vino malo en general.

ensalzados y renombrados vinos de la antigua Grecia (§ 4.1.1), todos ellos de origen conocido⁵⁷⁴. En el segundo grupo se han separado en un apartado específico (§ 4.2.2) aquellos nombres que con mucha probabilidad eran nombres genéricos para referirse a alguna cualidad determinada que podía afectar a cualquier vino. En ambos grupos y en el detalle de cada vino se hará alguna referencia a su calidad, según la opinión de los autores antiguos, siempre que ello sea posible. Y, a pesar de la importancia que tuvo el vino en la medicina antigua (§ 5.3.1), en orden a no ser prolijos en exceso, se prescindirá de forma habitual de detallar en cada vino los diferentes usos que los médicos le dieron y que aparecen en la literatura médica, aunque aparecerá algún dato puntual. En todo caso y de una forma general se verán estas aplicaciones médicas de los vinos, según su tipo y origen, en el capítulo siguiente (§ 5.1). No se han tenido en cuenta los vinos que Ateneo, Plinio o Galeno citan expresamente como vinos italianos, aunque se produjeran en zonas que en otro tiempo fueron griegas como el sur de Italia o Sicilia. En ambos grupos los vinos aparecen relacionados en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos.

4.1. *Vinos griegos con nombre ligado al del lugar de producción* (τοπικοί οἶνοι).

La mayor parte de los nombres de vinos griegos antiguos que conocemos por las fuentes escritas están asociados a un lugar concreto de producción, bien sea el de una comarca o el de una isla o bien el de la población en cuyo alfoz (χώρα) se elaboraban⁵⁷⁵. Pero, si el vino además del consumo local también se exportaba, las ánforas (§ 9.3.1) en las que viajaba también contribuían a divulgar el nombre de su lugar de origen, bien porque llevasen un sello identificativo en las asas o cuellos (por razones diversas), bien porque la propia forma del ánfora indicase ya la procedencia del vino⁵⁷⁶. Con estos nombres, que de una u otra forma nos han llegado, podría trazarse a grandes rasgos una especie de mapa de las zonas de producción de vino de la Grecia antigua, aunque posiblemente no conozcamos el nombre de todas las poblaciones, comarcas e islas donde entonces se producía vino y muchas veces no podríamos delimitar con precisión su

⁵⁷⁴ Y ello es así porque, como señala A. Dalby (*Siren feasts*, p. 95), en la Antigüedad, tanto en la época clásica como en la helenística, se tendía a identificar los grandes vinos y su calidad con lugares geográficos fácilmente reconocibles, un poco como ocurre también en nuestros días.

⁵⁷⁵ Serían los τοπικοί οἶνοι (o nombres de vinos que se corresponden con topónimos) como los llama Dalby ("Topikos oinos: the named wines of Old Comedy" en *TROA*, pp. 397-398). Algo parecido, por ejemplo, sucede en nuestro país con los vinos de Jerez, Valdepeñas, Rueda, Toro...

⁵⁷⁶ Garlan, Y., "Quelques nouveaux ateliers amphoriques à Tasos" en *RSAG*, pp. 271-273.

localización exacta ni si todo el vino que se consumía o se vendía bajo una “etiqueta” se producía en la zona indicada en ella. Para evitar posibles fraudes de este tipo, en la isla de Tasos se promulgaron ya en el siglo V a.C. leyes proteccionistas de su vino, sentando con ello, quizá, como dice Lambert-Gócs, un precedente de lo que muchos siglos después serían las “Denominaciones de origen” de nuestros días⁵⁷⁷. Y es que las falsificaciones de vino debían de estar ya a la orden del día en aquellos tiempos y también más tarde según relata Galeno que ocurría en su época con el vino italiano de Falerno, la miel del Himeto o el perejil de Macedonia⁵⁷⁸. Presumiblemente estos vinos de origen conocido serían en su mayor parte monovarietales, es decir, procederían de una única variedad de vid que en muchas ocasiones desconocemos y en otras muchas recibía el nombre del lugar donde se cultivaba y donde se producía el vino, cuyas características entonces las marcaría el lugar de producción (terreno y clima) y la uva “específica” de ese lugar⁵⁷⁹.

4.1.1. *Los más renombrados y famosos vinos de la Grecia antigua.*

Dentro de los vinos con nombre ligado al de la zona (ciudad o isla) donde se producían hay una serie (limitada) de ellos que, desde que aparecen en escena, son constantemente citados en la literatura griega antigua, y alabados con unanimidad. Se exportaban a cualquier parte del mundo entonces conocido en ánforas selladas o perfectamente reconocibles que proporcionaban así un considerable prestigio al lugar de procedencia (§ *infra* Mende). Eran vinos “exclusivos” que nunca estuvieron al alcance de cualquiera y motivo, por tanto, de presunción para todo el que hubiera podido o pudiese degustarlos⁵⁸⁰. Desde su aparición, gozaron siempre de *glamour* entre los griegos antiguos, pero también entre los romanos, en cuyas mesas constituían un artículo de lujo al que los romanos ricos nunca renunciaron. Plauto, por ejemplo, que no suele citar vinos italianos en sus comedias, menciona, al menos, cuatro de estos vinos griegos⁵⁸¹. Más

⁵⁷⁷ Las leyes de comercio de vino de Tasos (*IG* XII suppl. 347, I y II) no permitían a ningún navío tasiota introducir vino extranjero en las aguas de Tasos. Véase § 7.5.3 y nota 1526. Cf. Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 147-150; 183-187 y 196; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 257.

⁵⁷⁸ Galeno, *De antidotis* XV, 77. Incluso Catón (*Agc* 112) ofrecía fórmulas para hacer vino de Cos a partir de uvas italianas y en *Geoponica* (VIII, 22) se dice cómo hacer “vino amineo” a partir de otro vino italiano.

⁵⁷⁹ Aunque evidentemente podría no ser así y que algunos de estos vinos fueran “mezcla” de distintas variedades de uva. Pero las pocas referencias que tenemos de vinos “mezclados en origen” no tienen un nombre que se corresponda con topónimo alguno. § 4.

⁵⁸⁰ Jenofonte, *Symposium* 4, 41; Menandro, *PCG* VI 2, fr. 224 y Ateneo, *Ds* VIII, 364D.

⁵⁸¹ Plauto, *Poenulus*, 699 (Léucade, Lesbos, Tasos, Quíos).

tarde, al final de la República y en los tiempos del Imperio, cuando los vinos de Italia habían adquirido ya cierto prestigio, algunos de estos vinos griegos serían considerados como un verdadero lujo y como un símbolo de estatus, riqueza y poder. Plinio, aunque señala que la moda de los vinos de ultramar era antigua en Roma, no deja por eso de ponderar los vinos griegos de Tasos, Lesbos y Quíos, junto con el homérico Ísmaro (todos ellos procedentes prácticamente de la zona norte del mar Egeo), como merecedores de “la más alta gloria”. Y añade que el vino griego era tenido en tanta estima en Roma en tiempos anteriores que únicamente se servía “una ronda” de él en cada convite y, citando a Varrón, comenta que L. Lúculo, siendo niño y estando junto a su padre, nunca vio un banquete, por espléndido que fuese, en el que se sirviera vino griego más de una vez y que a su regreso de Asia distribuyó (entre los romanos) más de 100.000 *cadoi* (§ 9.3.18) de vino griego como regalo. Cuenta también, para corroborar esta alta estima de los romanos por el vino griego, que el pretor Gayo Sencio decía que el vino de Quíos había entrado por primera vez en su casa cuando el médico se lo prescribió para sus dolores de estómago, que algunos romanos lo guardaban como un tesoro que podía dejarse en herencia (§ 7.5.4) y que Julio César celebraba los banquetes de sus “triumfos” con vino de Quíos al que solía unir algún vino itálico como el Falerno⁵⁸². Con todo, “la carta” de vinos griegos en las fuentes literarias latinas, quizá con la única excepción de Plinio, es más bien reducida, y se limita generalmente a los vinos griegos de más alta calidad y fama y con un origen conocido. Estos son los grandes vinos griegos de la Antigüedad:

- Ariusia (Ἀριούσιος / Ἀρουίσιος).

Vino producido en la región de Ariusia en el norte de la isla de Quíos. Quizá el más famoso de la antigua Grecia, al menos a partir del siglo I a.C. Véase § *infra* Quíos.

- Ciconia (Κικόνιος). Vino de Ciconia (Κικονία), el país de los cicones, citado por Homero. Véase § *infra* Ísmaro.
- Ísmaro (Ἰσμαρικός).

Al decir de Homero debía de ser un vino tinto (μέλας/ἐρυθρός), casi sagrado y totalmente fuera de lo común, dulce como la miel y puro deleite de los dioses (μελιγδέα θεῖον ποτόν), y tan fuerte que había que mezclarlo con 20 partes de agua

⁵⁸² Varrón, *De vita populi Romani*, fr. 125 Riposati; Plinio, *NH* XIV, 73; 95-97. En la celebración del tercer consulado de César dice Plinio que se sirvieron por primera vez en Roma cuatro variedades de vino en el mismo banquete: Falerno, Quíos, Lesbos y *Mamertinum* (dos vinos griegos y dos itálicos).

para poder beberlo y aun así seguía desprendiendo un aroma persistente pero divino, lo que hacía difícil dejar de beberlo una vez probado⁵⁸³. En las fuentes antiguas lo podemos encontrar con distintos nombres a parte del de *Ismaricos* o vino de Ísmaro (Ἰσμαρος). A veces aparece con el nombre de Μαρωνεΐτης/*Maroneites*, otras con el de Μαρώνειος/*Maroneios* (*Maroneum* lo llama Plinio) y otras como “vino de Marón (Μάρωνος οἶνος)”, el sacerdote de Apolo y nieto de Dioniso al que se consideraba fundador de la ciudad de Ísmaro en un espeso bosque dedicado a Apolo. Marón sería el productor de este famoso vino que también aparece en las fuentes antiguas como Κικόνιος οἶνος (*Ciconios oinos*) o vino de Ciconia, el país de los cicones⁵⁸⁴. Pero no está claro dónde se asentaba la Ísmaro homérica del país de los cicones, aunque con toda probabilidad habría que situarla en Tracia dado que varias fuentes antiguas identifican Ísmaro con la ciudad de Maronea situada en la costa egea de Tracia, entre Abdera y Ainos y al noreste de la isla de Tasos⁵⁸⁵. Probablemente, pues, el vino de Ísmaro se elaboraría en esta ciudad (en el monte Ísmaro) con alguna uva local, tal vez la Μαρωνεῖος/Μαρωνεΐα / *Maroneios/Maroneia* (§ 2.3.1) que mencionan algunas fuentes antiguas, aunque en el *EM* puede leerse que el vino homérico de Ísmaro (al que se le llama *Ciconios oinos* en el texto) se elaboraba no en Tracia sino en la isla de Tasos, próxima a las costas tracias, y que es el mismo vino al que los helenos llamaban *Thasios*⁵⁸⁶. Según el relato homérico, Marón debía de tener guardado este vino bajo siete llaves y solo lo bebían él, su familia y una dispensera. Pero regaló doce ánforas de tal vino a Odiseo (por haberle perdonado la vida) cuando este llegó a Ísmaro en su

⁵⁸³ Homero, *Odyssea* IX, 204-211. Homero utiliza indistintamente los adjetivos μέλας (negro) y ἐρυθρός (rojo) para referirse a este vino. Véase § 3.4.1. Vino tinto y nota 531. Y también el comentario de Eustacio, *CHO* I, 333, 30-35.

⁵⁸⁴ Ateneo, *Ds* I, 26B; Eurípides, *Cyclops* 412; Cratino, *PCG* IV, fr. 146; Virgilio, *Georgica* II, 37; Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 2; Nono de Panópolis, *Dionysiaca* XIX, 314; Plinio, *NH* XIV, 53-54; *EM* 443, 10.

⁵⁸⁵ El historiador Éforo (*FGrH* 70, fr. 38) así lo dice: ἔστι καὶ πόλις ἐν Θράκῃ Μαρώνεια, ἣν φασιν εἶναι τὴν ὑφ' Ὀμήρου Ἰσμαρον καλουμένην (“Hay una ciudad en Tracia, Maronea, de la que dicen que es la llamada Ísmaro por Homero”). Prácticamente el mismo texto puede leerse en Focio (*Lexicon*, μ 248, 6), en Hesiquio (*Lexicon* 1944), en la *Suda* (1645) y en Zonaras (1125). También un escolio a la obra de Homero (*Odyssea* IX, 40) dice que “Ísmaro, la ciudad homérica de los cicones, se llama ahora Maronea”. Estrabón (*Gph* VIIa, 1, 44, 16) y Eustacio (*CHO* I, 322, 19-21) cuentan, en cambio, que Ísmaro (Ismara, más tarde) y Maronea eran dos ciudades cercanas de los cicones, pero no la misma. Y que cerca estaba el lago Ismaris, llamado también “corriente de Odiseo”. Y Elio Herodiano (*De prosodia catholica* III, 194, 20) y Esteban de Bizancio (*Ethnica* 338, 18) afirman que Ísmaro es la ciudad homérica de los cicones en Tracia y que “en Maronea, ciudad de Ciconia en Tracia, se encuentra el lago (o el puerto) de nombre Ἰσμαρίς/*Ismaris*” (*De prosodia catholica* III, 1, 274, 25 y *Ethnica* 434, 12).

⁵⁸⁶ *EM* 443, 10. En todo caso, parece que la región del Egeo septentrional, tanto la parte continental tracia como las islas adyacentes, siempre fue famosa por su vino. § 4.1.2 Tracia.

primera parada camino de Ítaca después de abandonar Troya. Y a Odiseo le sería de gran utilidad posteriormente en su viaje, ya que se lo ofreció al cíclope Polifemo que, habituado al vino de su tierra (οἶνος ἐριστάφυλος/*eristaphylos*), lo comparó, al probarlo, nada menos que con el néctar y la ambrosía de los dioses. Y bebió tanto que se emborrachó⁵⁸⁷. En cualquier caso, el Ísmaro es un vino con una larga historia, ya que tenemos noticia de él desde Homero hasta bien entrado el Imperio Romano. Arquíloco lo menciona algún tiempo después de Homero y dice que “lo bebía apoyado en su lanza”. Y Plinio, que se refiere a él como “el antiquísimo vino maroneo de Tracia citado por Homero”, dice que era tinto, aromático, que tomaba cuerpo con el tiempo y que, todavía en su época, era notable por su fuerza y por su insuperable consistencia y que los habitantes de la zona aún lo bebían mezclado con ocho partes de agua. También Aquiles Tacio, varios siglos después de Homero, lo sigue mencionando como un gran vino junto al *Biblinos* y al de Quíos. Pólux se limita a citarlo sin especificar nada del vino, pero bajo dos variantes del nombre, *Ismaricos* y *Maroneites*. Y Filóstrato lo menciona como el dulce vino (ἡδύοιμος) producido por las vides de Marón en Ísmaro⁵⁸⁸. En consecuencia y según los comentarios de Eustacio a un pasaje de la *Odisea*, debía de tratarse de un vino tinto y muy aromático. Y del tipo licoroso o generoso dulce, como sugiere también J. André, por lo que, quizá, fuese un vino apto para guardarse largo tiempo. Y sería, quizá, bastante espeso y denso y de ahí que hubiera que mezclarlo con tanta agua para poder beberlo⁵⁸⁹. Pero tal vez por esas características es un vino que, a pesar de su longevidad, pasa prácticamente inadvertido para los médicos que no suelen recomendarlo nunca.

- Lesbos (Λέσβιος).

El vino producido en la isla de Lesbos (frente a la costa norte de Anatolia y al norte de la isla de Quíos), la “rica en racimos” (Λέσβος ἐριστάφυλος) como la llama Arquéstrato, aunque entra en la literatura griega más tarde que el Ísmaro, llegó a ser realmente famoso en la Antigüedad. Y muy alabado por los griegos antiguos que

⁵⁸⁷ Homero, *Odyssea* IX, 163-165; 196-210 y 357-359: φέρει ζεῖδωρος ἄρουρα οἶνον ἐριστάφυλον... ἀλλὰ τόδ' ἀμβροσίης καὶ νέκταρός ἐστιν ἀπορρώξ (“nuestra fértil tierra produce vino hecho de gruesos racimos...Pero esto es un efluvio de ambrosía y néctar”). Sobre el vino *eristaphylos* de los cíclopes, cf. Diodoro Sículo, *BH* V, 2, 4; Eustacio, *CHO* I, 325, 37-327, 13; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 23-26.

⁵⁸⁸ Arquíloco, *IEG* I, fr. 2 y Ateneo I, 30F; Plinio, *NH* XIV, 53-54; Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 2; Pólux, *On* VI, 16; Filóstrato, *Heroicus*, 680, 14-18.

⁵⁸⁹ Eustacio, *CHO* I, 333, 14-42; II, 285, 11-12; André J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, coment. párrafo 53.

consideraban un gran prestigio que este vino presidiera sus mesas y banquetes y lo convirtieron en un preciado objeto de regalo. Y alabado también por los romanos que lo reservaban para grandes ocasiones como hacía Julio César en la celebración de sus triunfos⁵⁹⁰. Las primeras referencias escritas que tenemos de este vino las encontramos en los comediógrafos de los siglos V-IV a. C. (pero es posible que existiera y se conociera mucho antes) y suelen ser unánimes en las alabanzas que le dedican. Efipo de Atenas hace decir a uno de sus personajes que no es fácil dejar de beberlo (“es frecuente la gota de Lesbos que se bebe de más”), Alexis dice que “no hay otro vino más agradable de beber que el licor de Lesbos” y llega incluso a proponer, a través de uno de sus personajes, una exención de tasas para los importadores de este vino en Atenas. Eubulo lo compara con el néctar divino y Clearco de Atenas lo alaba como si fuera el vino de Ísmaro elaborado por el mismísimo Marón. Pero, quizá, el personaje griego que más lo ensalza, casi hasta la veneración, sea el poeta y gastrónomo Arquétrato que lo considera, sin duda alguna, como el mejor de todos los vinos: “Hay que beber vino añejo de Lesbos con la cabeza totalmente cana, coronada la húmeda cabellera con blanca flor (nota 497) que tiene una grandeza propia, no del vino, sino de la ambrosía...el resto de vinos simplemente no es nada ante el vino de Lesbos. Lo que ocurre es que a algunos les gusta ensalzar lo de su tierra”⁵⁹¹. No obstante, Plinio, que lo sitúa junto al de Quíos y Tasos (§ *infra*) en primer lugar entre los vinos importados de ultramar, atribuye su celebridad y fama al renombrado médico Erasítrato que debía de prescribirlo con bastante frecuencia a sus pacientes haciendo que su nombre y fama se extendiera a partir de entonces⁵⁹². Sin embargo, ninguno de ellos, al menos en los textos que nos han llegado, nos dice cómo era. Ni siquiera cuál era su color. Es posible que el primer vino de Lesbos en adquirir fama, gracias o no a Erasítrato (y al que cantan los poetas clásicos), fuera tinto (y competidor entonces del de Quíos y Tasos), como cabría deducir de Clearco de Atenas. Pero tal vez con el paso del tiempo las

⁵⁹⁰ Arquétrato de Gela, fr. 7 Olson y Ateneo, *Ds* III, 92E; Plinio, *NH* XIV, 97. Vino de Lesbos se escancia precisamente, junto al de Mende y al de Tasos, en el banquete macedonio celebrado con motivo de las bodas del rey Cáranos de Macedonia y descrito por Hipólito en una *Carta a Linceo* (Ateneo, *Ds* IV, 128C-130D). Y Entre los regalos que hace Dafnis al hijo del amo de los terrenos y ganados que cuidaban él y “su padre” había vino de Lesbos “el mejor vino que puede beberse” (Longo, *DC* IV, 10, 3).

⁵⁹¹ Alexis, *PCG* II, fr. 276 y 278; Eubulo, *PCG* V, fr. 121; Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 28; Clearco de Atenas, *PCG* IV, fr. 5; Arquétrato de Gela, fr. 59 Olson (todas estas citas en Ateneo, *Ds* I, 28E-F y 29B-D).

⁵⁹² Plinio, *NH* XIV, 73.

cosas fueran cambiando y que, aun elaborándose en Lesbos buen vino tinto, otros vinos adquiriesen fama también. Galeno, en el siglo II d.C., proporciona, quizá, la que podría ser la descripción más aproximada del Lesbos que era “famoso” en sus días (o al menos del que más interés despertaba para los médicos de entonces) y no era tinto: “De los muchos vinos que se producen en Lesbos”, dice Galeno, “el de color blanco-pajizo (κιρρός), no espeso (μὴ παχύς), ligeramente dulce (βραχυτάτην δὲ γλυκύτητα ἔχων), poco astringente (στύφων ἥκιστα) y de buen aroma (εὐώδης) es el que se llama propiamente Lesbos (ιδίως Λέσβιος) y esto es algo no desconocido (οὐ μὴν ἄσαφές τοῦτο). El mejor se elabora en Éreso, en segundo lugar está el de Metimna y en el tercero el producido en Mitilene”. “En Mitilene se produce poco y es el menos dulce y aromático mientras que en Metimna y Éreso se produce más y mejor vino, siendo el de Éreso el más oloroso y dulce y el de mejor calidad”⁵⁹³. El propio Galeno y otros médicos en ocasiones lo definen también como translúcido (διαυγής) o muy claro (εὐδηλος), ligero (λεπτός), dulce (γλυκύς), de una fuerza media (μέσος τὴν δύναμιν) y, en cuanto al color, a veces se dice de él que es blanco-pajizo (κιρρός) y otras ámbar-dorado (ξανθός), quizá en dependencia de la edad que tuviera el vino. Longo de Lesbos añade que era aromático o con olor a flores (*anthosmias*, § 4.2.1) y Plinio puntualiza que, de forma natural, el vino de Lesbos “tiene sabor o gusto a mar”, quizá por la proximidad de los viñedos al mar o quizá por el agua de mar añadida durante su fermentación y envejecimiento, aunque Galeno especifica que los “vinos nobles” de Lesbos (y el *Ariusios* de Quíos) no llevaban prácticamente agua de mar en su composición y comenta que los vinos así elaborados se conocían como ἀπαράχτοι/*aparachytoi* (§ 4.2.2). Y Dioscórides, que menciona un vino de Lesbos blanco y seco, añade que no tenía agua de mar (ἄθάλασσος), mientras que Horacio lo califica de *innocens* (“no dañino”), quizá por este detalle o debido a la suavidad que pudiera presentar. Y desde el punto de vista médico, se le tenía por un vino calorífico (θερμός) y, según Dioscórides, sería digestivo (εὐανάδοτος), más ligero y fácil de digerir (κοῦφος) que el de Quíos, y laxante (εὐκοίλιος), mientras que Ateneo opinaba que era

⁵⁹³ Galeno, *De antidotis* XIV, 28, 14-29, 2; *De methodo medendi* X, 832, 13-17; *CMPG* XIII 405, 5-8. Metimna debía de ser, quizá, el centro más importante de producción de vino que había en la isla (aunque en Éreso se produjese el de mayor calidad, según Galeno) y es, además, muy mencionado por los autores latinos (Virgilio, *Georgica* II, 90; Horacio, *Sermones* II, 8, 50; Silio Itálico, *Punica* VII, 210; Propertio, *Elegiae* IV, 8, 38, que destaca su grato sabor).

un vino poco astringente y más bien diurético⁵⁹⁴. El vino de Lesbos, pues, y con independencia de su color y sabor, sería probablemente, en general y a lo largo del tiempo, de gran calidad y como dice F. Salviat, de tipo generoso, graduación alta e idóneo para guardar en la bodega durante algún tiempo y poder beber después “vino añejo salido de Lesbos”, como diría Arquéstrato o demandaba la cortesana de las *Epistulae rusticae* de Eliano⁵⁹⁵.

Y, además del muy famoso “Lesbos”, en esta isla se producían otros dos tipos de vino (bastante distintos de este y entre sí) que tenían asimismo cierta notoriedad, aunque no fuesen tan renombrados: el *protropos* (§ 4.2.1), un vino dulce de tipo generoso, y el *omphacites* (§ 4.2.1), un vino de sabor agrio o ácido, ambos muy utilizados por los médicos. Y quizá se produjese también en la isla el vino *Pramnios* (§ 4.2.1), como parece desprenderse de un fragmento del poeta Efipo de Atenas, bien se entienda *Pramnios* como un término genérico para designar el vino dulce de tipo generoso o bien como un vino tinto, concreto y diferenciado⁵⁹⁶.

Desconocemos, por otra parte, si todos los vinos que se producían en Lesbos procedían de la misma variedad de uva, aunque fuese con procesos de elaboración distintos, o de uvas diferentes. Solo tenemos referencia de la vid *methymnaea* (§ 2.3.1), que se cultivaría probablemente en los alrededores de Metimna, pero lo más probable es que existieran además otras variedades locales. Y tal vez se cultivase también en la isla la vid *Pramnia* con la que podía elaborarse el vino *Pramnios* citado por Efipo. Y en cuanto a las zonas de producción, de Galeno se desprende que el famoso “Lesbos” se elaboraba, al menos, en los tres grandes centros de producción de vino de la isla (Metimna, Mitilene y Éreso) mientras que por otros autores conocemos que tenía cierta fama el vino *protropos* (§ 4.2.1) que se producía en Mitilene. Y Dioscórides afirma que el *omphacites* (§ 4.2.1) se elaboraba especialmente (ιδίως) en

⁵⁹⁴ Galeno, *De victu attenuante*, 93-94; *De methodo medendi* X, 832,18-833, 4; *Ad Glauconem* XI, 52, 11; *CMPG* XIII, 405; Oribasio, *ColMed* III, 4 y V, 6, 31 y 45; Areteo, *De curatione acutorum morborum* II, 3, 10-12; Aecio, *LibMed* II, 242, 13; Dioscórides, *MM* V, 6, 9 y 11; Plinio, *NH* XIV, 74; Horacio, *Carmina* I, 17, 21; Ateneo, *Ds* I, 32F; Longo de Lesbos, *DC* IV, 10, 3. Θερμός en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1. nota 949.

⁵⁹⁵ Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 173 y 192; Arquéstrato, fr. 59 Olson y, Ateneo, *Ds* I, 29B-D; Eliano, *Epistulae rusticae* 8.

⁵⁹⁶ Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 28 y Ateneo, *Ds* I, 28F. El fragmento de Efipo, recogido por Ateneo, no tiene efectivamente una lectura única y puede interpretarse en los dos sentidos expuestos. Véase al respecto § 4.2.1. *Pramnios* y nota 830, donde se transcribe y comenta dicho fragmento.

la isla de Lesbos pero no dice en qué parte, aunque tal vez se produjese vino, de una clase o de otra, por toda su superficie⁵⁹⁷.

- Maronea (Μαρωνείτης) y Marón (Μάρων/Μαρώνειος). Véase § *supra* Ísmaro.
- Mende (Μενδαῖος)

Mende (Μένδη) era una población tracia situada en la península de Palene (la más occidental de Calcidia) y famosa por su vino que se exportaba a muchas zonas del Mediterráneo y mar Negro. Y hasta se contaba, dice Ateneo al respecto, que el escultor Lisipo diseñó un ánfora especial para su vino por complacer al rey Casandro de Macedonia⁵⁹⁸. Las primeras noticias que tenemos de este vino en las fuentes literarias las encontramos en el *Corpus Hippocraticum* y en los comediógrafos del siglo V a. C. Es posible que se obtuviera de la vid Μενδαῖος que menciona el Papiro de Zenón (§ 2.3.1 *Mendaios*) y sería probablemente un vino blanco, ligero, seco y aromático, que no requeriría mucho tiempo de envejecimiento. Un médico hipocrático, por ejemplo, aconseja (en el caso de algunos problemas en los riñones) beber vino blanco de Mende “endulzado con miel” (μελίχρουν) u otro “vino blanco muy dulce” y en otro pasaje, recomienda beber vino de Mende seco (αὐστηρός), aunque posteriormente se aconseja beber vino blanco de Mende u “otro muy dulce”, de donde cabría deducir, quizá, que existieran las dos variedades, la seca y la dulce⁵⁹⁹. Un vino, por otra parte, con fama de “delicado” (ἀπαλός), a juzgar por una cita del poeta Cratino recogida por Ateneo, y de no “emborrachar” como dice el cómico Fililio, aunque Eubulo presenta en escena a un personaje borracho jurando por el inexistente “Zeus de Mende”, lapsus bastante comprensible en todo caso⁶⁰⁰. Fancias de Éreso proporciona las razones de su “delicadeza”: los productores de vino de Mende, dice, “rocían los racimos en la viña con un purgante (ἐλατήριον) y por eso su vino resulta delicado (μαλακός)”⁶⁰¹. De

⁵⁹⁷ Galeno, *De antidotis* XIV, 28,15-29,6; Vitruvio, *De architectura* VIII, 3, 12; Ateneo, *Ds* I, 30B; Pablo de Egina, *EML* I, 57, 1; Dioscórides, *MMV*, 6, 14.

⁵⁹⁸ Ateneo *Ds* XI, 784C; Demóstenes, *Contra Lacritum*, 35. Mende, por otra parte y al igual que la cercana Maronea y varias islas como Tasos o Quíos entre otras, también emitía moneda con motivos vitivinícolas. Sobre la emisión de moneda con estos motivos, § 7.5.3 y n. 1534.

⁵⁹⁹ Hipócrates, *De affectionibus interioribus*, 16, 14; 17, 35; 24, 13.

⁶⁰⁰ Cratino de Atenas (*PCG* IV, fr. 195 y Ateneo, *Ds* I, 29D) en un pasaje ambiguo y de doble sentido, le hace decir a un personaje: “Ahora, si ve un vinillo de Mende que acaba de alcanzar la juventud, lo sigue y dice: ¡Ay qué delicado y blanco! ¿soportará tres?” (partes de agua, se supone, § 9.1.2); Fililio, *PCG* VII, fr. 23 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Eubulo, *PCG* V, fr. 123 y Ateneo, *Ds* I, 23A-B.

⁶⁰¹ Fancias de Éreso, *DSA* IX, fr. 40 y Ateneo, *Ds* I, 29F; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 189 y 192.

todas las formas, debía de ser un vino diurético y de una calidad más que aceptable de hacer caso al comediógrafo Hermipo que le hace decir a Dioniso que “por culpa del vino de Mende hasta los mismos dioses se mean en sus lechos”, y de un prestigio suficiente como para honrar la mesa del rey Cárano de Macedonia el día de su boda. Y, en consecuencia y como apunta Menandro, debía de ser también un vino bastante caro, aunque, según Demóstenes, quizá no tanto⁶⁰². Con todo y a pesar de su fama no aparece citado en ninguna fuente romana.

- *Phanaeus*.

En Fanas (Φάναι), un promontorio al sur de la isla de Quíos, debía de producirse un vino de calidad más que apreciable al decir de Virgilio. Véase § *infra* Quíos.

- Quíos (Χῖος).

Posiblemente el vino producido en la isla de Quíos (próxima a la costa central de Anatolia en el Egeo) fuera el vino más afamado y mítico de la Grecia antigua, al menos a partir de un determinado momento, y posiblemente también el mejor y el más caro. El vino idóneo, sin duda, para los magnates y para las grandes celebraciones o para que los nuevos ricos asombrasen con él a los invitados a sus banquetes como satiriza Horacio. Comenta Plutarco que Demetrio Poliorcetes, rey de Macedonia, era el vino que bebía (y el de Tasos). Julio César, dice Plinio, celebraba con él sus triunfos y el poetaIÓN de Quíos, oriundo de la isla, el año que consiguió el primer premio en el concurso de tragedias en Atenas, invitó a la concurrencia a vino de su tierra, según relatan Ateneo o la *Suda*. Pero también podía servir a las gentes con posibilidades como signo de estatus y riqueza. Cuenta Hegesandro que Demetrio, un nieto de Demetrio de Falero, vivía con gran fausto y que cuando el Areópago le exhortó a llevar una vida mejor, replicó: “yo vivo liberalmente, tengo la más hermosa de las concubinas, no ofendo a nadie, *bebo vino de Quíos* y mis ingresos me bastan para no dejarme sobornar ni cometer adulterio”⁶⁰³. No es, sin embargo, un vino con mucha antigüedad ya que no aparece citado en la obra homérica y habrá que esperar a los tiempos clásicos para tener noticia de él. Pero, a partir de entonces fue, desde luego, el más alabado, apreciado y

⁶⁰² Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo, *Ds* I, 29E; Menandro, *PCG* VI 2, fr. 224 y Ateneo *Ds* VIII, 364D; Hipólito de Macedonia, *Carta a Linceo* (en Ateneo, *Ds* IV, 128C-130D). Sobre el precio de exportación de este vino al mar Negro que da Demóstenes, véase § 7.5.2, nota 1520.

⁶⁰³ Horacio, *Sermones* II, 8, 15; Plutarco, *Demetrius* 19, 7; Plinio, *NH* XIV, 96-97; Ateneo, *Ds* I, 3F; *Suda* α 731, 10; Hegesandro, *FHG* IV, fr. 8, 415 Müller y Ateneo, *Ds* IV, 167E.

cantado durante mucho tiempo tanto por griegos como por romanos. El cómico Hermipo, hablando de los vinos griegos por boca de Dioniso, sitúa a la cabeza de todos ellos al “irreprochable e inocuo Quíos (ἀμύμων καὶ ἄλυπος Χῖος)” sin hacer más comentarios, al contrario de lo que hace con los otros vinos que cita. Pero otros poetas que lo mencionan tampoco refieren, a veces, nada significativo salvo, quizá, alguna alusión a su precio⁶⁰⁴. Estrabón lo sitúa como el mejor (ἄριστος) de los vinos griegos, Oribasio lo coloca a la cabeza de estos junto con el lesbio, y el cómico Fililio lo incluye en el catálogo de grandes vinos “que no emborrachan”⁶⁰⁵. Para Ateneo era un vino de muy buen gusto (χαριέστατος) y es del que más información nos proporciona. “En general, dice, el vino de Quíos es digestivo, nutritivo, generador de sangre buena, agradabilísimo, y produce saciedad por ser denso y fuerte”. Y entre los autores latinos, Varrón lo cita como el vino de los ricos, Plinio como uno de los vinos más famosos procedentes de ultramar (lo sitúa en primer lugar junto con el de Tasos y tras el homérico Ísmaro), haciendo referencia ambos autores a sus propiedades medicinales contra el dolor de estómago, y Horacio, que suele situarlo en cuanto a calidad al lado del Falerno italiano, alaba incluso la mezcla de ambos que mejoraría al vino italiano. Y, según se desprende de Epílico, debía de ser usual filtrarlo (§ 9.1.4) antes de beberlo⁶⁰⁶.

Seguramente se produciría vino en varios lugares de la isla pero, al parecer y por las referencias que tenemos, había dos grandes centros de producción, Ariusia (Ἀριούσια) en el norte y Fanas (Φάναι) en el sur.

Ariusia debía de ser una zona rocosa e inhospitalaria de la isla a la que Estrabón describe como “árida y sin puertos, como de unos treinta estadios de extensión”, pero aquí debía de producirse el más famoso de los vinos de Quíos y de la Grecia antigua (al menos a partir del siglo I a. C.). Y es a este vino, el *Ariusios*, al que alude una buena parte de las referencias al “vino de Quíos” que aparecen en las fuentes literarias,

⁶⁰⁴ Hermipo, *PCG* V, fr. 77; Aristófanes, *Thesm*, *PCG* III 2, fr. 334; Epílico, *PCG* V, fr. 7; Eubulo, *PCG* V, fr. 121; Hédilo, *EAP*, Epigrama 26 (todas estas citas en Ateneo, *Ds* I, 28D-29E y XI, 473A); Horacio, *Carmina* III, 19, 5; Tibulo, *Elegiae* II, 1, 28; Plutarco, *De tranquillitate animi*, 470F.

⁶⁰⁵ Estrabón, *Gph* XIV, 1, 35, 14; Oribasio, *ColMed* V, 6, 45; Fililio, *PCG* VII, fr. 23 y Ateneo, *Ds* I, 31A: “Voy a servir vino de Lesbos, añejo de Quíos, de Tasos, *Biblinos*, de Mende, de manera que nadie se emborrache”.

⁶⁰⁶ Ateneo, *Ds* I, 32F-33A; Varrón, *Menippeae*, fr. 104 Bücheler; *De vita populi Romani*, fr. 125 Riposati; Plinio, *NH* XIV, 73 y 96; Horacio, *Sermones*, I, 10, 24: “el estilo amasado con las dos lenguas (latín y griego) es más deleitoso (*suavior*), como el vino de Falerno es más sabroso si se le mezcla con el vino de Quíos”; Epílico, *PCG* V, fr. 7 y Ateneo, *Ds* I, 28D.

tanto griegas como latinas, a partir de esa época. Pólux, cosa inusual en él, es del único vino del que hace algún comentario: Χῖος καὶ ὁ τούτου ἄριστος Ἀριούσιος (“Quíos, y de este el excelente *Ariusios*”) y Galeno lo llama “el más famoso entre los antiguos (ὁ ἐνδοξότατος παρὰ τοῖς παλαιοῖς)”. El propio Estrabón dice que en Ariusia se producía “el mejor vino de los griegos” y Virgilio lo compara con el néctar de los dioses. Dioscórides, al mencionar el vino de Quíos y antes de hablar de él, puntualiza: “el llamado *Ariusios*”, al igual que hace Plinio cuando cita el vino de Quíos como uno de los mejores y más famosos de ultramar: *ex Chio quod Ariusium vocant* (dentro de los de Quíos el que llaman *Ariusios*)⁶⁰⁷. Y Ateneo, que califica como riquísimo el vino de Quíos en general, especifica a continuación que “y dentro del de Quíos el llamado *Ariusios*” distinguiendo entonces tres variedades de este famoso vino, aunque no dice cuál de ellas era la verdaderamente famosa o si todas ellas lo eran por igual:

- El seco (αὐστηρός), agradable al paladar, nutritivo y diurético.
- El dulce (γλυκάζων), nutritivo, produce saciedad y ablanda el intestino.
- El “mezclado de por sí” (αὐτόκρατος), al que considera intermedio entre los otros dos en cuanto al sabor y a sus efectos terapéuticos⁶⁰⁸.

Fanas (Φάναι) era un promontorio en el sur de la isla de Quíos y un importante centro de producción de vino. Es mencionado por Virgilio que ensalza la calidad de su vino (*et rex ipse Phanaeus*) o tal vez la de su uva (§ 2.3.1 *Phanaeus*), mientras que curiosamente no lo menciona ninguna fuente griega, al menos con este nombre⁶⁰⁹.

Y, por otra parte, es posible que tanto el vino de Ariusia como el de Fanas se elaborasen con uvas de una variedad de la vid *graecula* (§ 2.3.2) que, como dice Plinio, debía de cultivarse en la isla y que es posible que presentase las variedades blanca y tinta. Y con ella seguramente se elaborarían también los vinos de otros lugares de la isla. No obstante, esta vid *graecula*, de la que no tenemos constancia escrita hasta Columela y Plinio, solo era apta, según este último, para ser cultivada en terrenos ricos

⁶⁰⁷ Estrabón, *Gph* XIV, 1, 35, 13-14; Pólux *On* VI, 15, 7; Dioscórides, *MM* V, 6, 8; Virgilio, *Eclogae* V, 71; Plinio, *NH* XIV, 73; Galeno, *CMPG* XIII, 513, 16; Oribasio, *ColMed* V, 6, 31; 45; Aecio, *LibMed* II, 242, 13.

⁶⁰⁸ Ateneo, *Ds* I, 32F-33A. El tipo de vino que Ateneo llama αὐτόκρατος (“mezclado de por sí”) tal vez fuera un vino que podía beberse puro y sin mezclar con agua (*DGE*, Liddell-Scott) por ser ligero y flojo. Y así parece entenderlo Frínico el aticista (*Praeparatio sophistica*, 29, 13) que equipara ese término con ἀκέραστος (“sin mezcla”) y con ἄκρατος (“puro”). Aunque quizá fuera, por otra parte, un *coupage* (“vino mezclado en origen”, § 4) procedente de vinos obtenidos de distintas variedades de uva.

⁶⁰⁹ Virgilio, *Georgica* II, 98; Servio, *BGC*, *Georgica* II, v. 98; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 73.

y Estrabón define la región de Ariusia como bastante árida y pobre por lo que aquí no resultaría muy productiva, aunque quizá compensase entonces su baja productividad con la calidad de los vinos. Y en Fanas es posible que se cultivara una vid oriunda del lugar (la *Phanaeus*?), si cabe interpretar así los versos de Virgilio, y que fuese con ella con la que se elaborase el vino del promontorio⁶¹⁰.

En cualquier caso, Ateneo menciona en Quíos, tres tipos de vino por su color: tinto, blanco y pajizo (κιρρός), aunque con mucha probabilidad el vino de Quíos que adquiere fama en el siglo V a.C. y posteriores sería tinto, pues en Quíos dice Teopompo que fue donde se produjo vino tinto por primera vez. Y es muy posible que, como dice Salviat, estuviese emparentado y se pareciese al de Ísmaro (Maronea fue un fundación quiota) y al de Tasos (aunque con las peculiaridades propias de cada uno) con los que solía compartir clientes⁶¹¹. Pero tal vez con el paso del tiempo también adquirieran fama vinos de otro color como debió de ocurrir con el *Ariusios*, el más renombrado vino de Quíos en la época romana, del que dice Ateneo que era de tres tipos: el seco (αὐστηρός) que con toda probabilidad sería blanco pues Dioscórides menciona un vino blanco y seco de Ariusia muy delicado (ἀπαλώτερος), agradable de beber (εὖποτος), poco embriagante (ἥττον μεθύσκων) y sin agua de mar (ἄθάλασσος); el dulce (γλυκάζων) que quizá se corresponda con el que Galeno llama *Ariusios* ὁ ἐνδοξότατος y que describe como un vino dulce (γλυκύς), de buen aroma (εὐώδης), ligero (λεπτός) o de consistencia media (τῇ συστάσει μέσος) y de color blanco-pajizo (κιρρός) o ámbar-dorado (ξανθός), en dependencia quizá de su edad, y similar al Lesbio; y el mezclado en origen (αὐτόκρατος) que podría ser de cualquier color. Y seguramente también habría en la isla en esta época vino dulce o seco que fuera tinto. Los médicos, por su parte, suelen añadir que el vino de Quíos era buen estomacal, alimenticio (τρόφιμος), calorífico (θερμός) y bueno para los ojos por lo que forma parte, a veces, de algunos colirios oftálmicos como los que describen Erasítrato o Dioscórides⁶¹². Y sería, en

⁶¹⁰ Plinio, *NH* XIV, 25; Columela, *RRa* III, 2, 24; Estrabón, *Gph* XIV, 1, 35, 14; Virgilio, *Georgica* II, 98.

⁶¹¹ Teopompo, *Historiae FGvH* 115, fr. 276 y Ateneo, *Ds* I, 26B-C; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 189-191. § 1.3 y nota 59.

⁶¹² Ateneo, *Ds* I, 32F-33A; Dioscórides, *MM* V, 6, 8 y 11; I, 98, 2; Galeno, *De methodo medendi* X, 832-833; *CMSL* XII, 517, 18; 728, 9; *CMPG* XIII, 405; 513; *De victu attenuante*, 93-94; *De antidotis* XIV, 162, 5-6; Areteo, *De curatione acutorum morborum* II, 3, 10-12; Oribasio, *ColMed* III, 4; V, 6, 31 y 45; Erasítrato (en Pablo de Egina, *EML* VII, 16, 57); Aecio, *LibMed* II, 242, 13. Θερμός, en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1, nota 949.

general (fuese tinto, blanco o amarillento-dorado, dulce o seco), de consistencia media y de gran calidad. Y seguramente del tipo generoso, de graduación alta y “de guarda”, como dice F. Salviat quien, además, sugiere que el de más alta calidad de los vinos de Quíos recibiría el nombre de *saprias* (§ 4.2.1), algo que también apunta H. Allen. Ambos se apoyan para ello en el fragmento de Fililio, citado antes, en el que menciona, entre otros vinos, un *Xĩos σαπρός* (Quíos *sapros*), adjetivo que interpretan, más que como “añejo” (que también), como un vino al que se sometería a una maduración y envejecimiento dilatados en el tiempo y muy cuidados, y por tanto se trataría de un vino para guardar, de gran calidad y muy aromático⁶¹³. Sin embargo, hoy la isla de Quíos apenas si produce vino, según dice M. Lambert-Gócs, y no debe de ser de muy buena calidad, habiendo desaparecido incluso el nombre de Ariusia de su geografía⁶¹⁴.

- Tasos (Θάσιος).

Tasos es una isla cercana a las costas tracias en el Egeo septentrional y fue en la Antigüedad un centro productor y exportador de vino de primer orden que emitía moneda con diversos motivos vitivinícolas⁶¹⁵. Pero su vino no aparece en las fuentes literarias hasta la época clásica si prescindimos de que el *EM* lo confunde con el homérico Ísmaro del que dice que se producía en la isla de Tasos. Y de creer a Aristófanes, que por el número de citas que hace de él debía de considerarlo su vino favorito, el vino de Tasos sería tinto y dulce⁶¹⁶. Se bebía, claro, en Tasos (también en el Pritaneo de la ciudad, dice Teofrasto), pero asimismo se exportaba a otros muchos lugares (y entre ellos a las costas del mar Negro), siendo siempre digno, en cualquier caso, de honrar con su presencia los banquetes de los poderosos. Vino de Tasos se escancia, junto con el de Lesbos y Mende, en el banquete de las bodas del rey Cárano de Macedonia. Era, junto al de Quíos, el vino preferido de Demetrio Poliorcetes de

⁶¹³ Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 173 y 178; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 67-69; Fililio, *PCG* VII, fr. 23 y Ateneo, *Ds* I, 31A. De hecho, todos los grandes vinos de la Grecia antigua (Ísmaro, Lesbos, Quíos, Tasos) debían de ser, como piensa Salviat, vinos de licor o generosos (similares a nuestros vinos generosos de Jerez) y seguramente dulces, con una fermentación ralentizada y una maduración prolongada, con las que se conseguiría una mejor conservación en el tiempo.

⁶¹⁴ Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 30-32.

⁶¹⁵ Un estudio muy completo sobre el vino de Tasos (y las ánforas en las que se comercializaba y sus sellos) puede verse en el trabajo colectivo “Production et commerce du vin et des amphores de Thasos” que aparece en *RSAG*, pp. 143-362. Sobre la emisión de moneda, § 7.5.3 y nota 1535.

⁶¹⁶ *EM* 443, 10: “el muy dulce vino de los Cicones, del que habla Homero, es el vino al que los helenos llaman *Thasios*, porque se elaboraba en la isla de Tasos”; Aristófanes, *PCG* II 2, fr. 364 y Ateneo, *Ds* XI, 478D (Θάσιος μέλας); *Lysistrata*, 196-206 (donde lo compara con el color de la sangre).

Macedonia sin que faltara tampoco ninguno de los dos entre las exquisiteces del jardín de Epicuro, según cuenta Plutarco. Y también era el preferido del rey Seleuco, al decir de Epinico⁶¹⁷. Para Hermipo era el mejor vino posible, después del irreprochable Quíos, por el aroma a manzanas que difundía; para Aristófanes tenía un buen aroma que, además, era persistente (“permanece en la cabeza cuando a otros ya les ha volado la flor”). Antífanos de Rodas lo bautiza como “perfume y coronas” y Antídoto lo ve como el mejor remedio para los males del alma y del cuerpo⁶¹⁸. Y más tarde, entre los romanos, Plinio lo considera uno de los vinos más famosos procedentes de ultramar, y lo sitúa en primer lugar junto al de Quíos⁶¹⁹. Y de creer a Menandro, que critica los banquetes particulares en los que se ofrecían humildes sacrificios a los dioses y en cambio se servían vinos de Tasos y Mende, debía de ser suficientemente caro, aspecto al que hace referencia también Jenofonte en su *Banquete* (“es mayor mi placer cuando espero la necesidad de acercarme a él que cuando consumo algo costoso como este vino de Tasos que bebo sin tener sed”)⁶²⁰. Y para preservarlo de posibles falsificaciones, los tasiotas establecieron leyes comerciales proteccionistas (§ 4.1 y § 7.5.3) que impedían a sus navíos introducir vino extranjero en las aguas de la isla.

Probablemente se elaboraría con uva de una variedad de la vid *graecula* (§ 2.3.2), la Tasia (§ 2.3.1), cultivada en la isla y citada por fuentes tanto griegas como latinas, y que, como apuntan Plinio y Eustacio, sería dulce. La forma de elaborarlo se halla descrita con todo detalle en *Geoponica*. Cuenta este texto que para su elaboración era necesario exponer las uvas al sol durante cinco días, sumergirlas el sexto en una mezcla de mosto (de otras uvas) y agua de mar cocida y reducida hasta la mitad, y retirarlas después y dejarlas secar durante un día y una noche enteros tendidas en el lagar antes de ser pisadas. Tras trasvasar el mosto a las vasijas y dejarlo fermentar se

⁶¹⁷ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.51 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32A; Demóstenes, *Contra Lacritum* 35; Hipóloco, *Carta a Linceo* (Ateneo, *Ds* IV, 128C-130D); Plutarco, *Demetrius* 19,7; *Non posse suaviter vivi secundum Epicurum*, 1089C; 1097D; 1099A; Epinico, *PCG* V, fr. 1 y Ateneo, *Ds* X, 432B-C (en cuanto al rey Seleuco quizá se tratase de Seleuco I o II).

⁶¹⁸ Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo I, 29E; Aristófanes, *Plutus*, 1020-1021; *Ecclesiazusae*, 1119-1121; Antífanos, *PCG* II, fr. 238; Antídoto, *PCG* II, fr. 4. Y asimismo, Alexis, *PCG* II, fr. 277; Eubulo, *PCG* V, fr. 121; Fililio, *PCG* VII, fr. 23 (todas las últimas citas en Ateneo, *Ds* I, 28E-F y 31A); Plauto, *Poenulus*, 699. Y la *Suda* (ε 1276), que cita a Aristófanes, y Eustacio (*CHO* I, 348, 5), que recoge el comentario de Hermipo, lo alaban igualmente, aunque no sabemos si en estas fechas aún se elaboraba.

⁶¹⁹ Plinio, *NH* XIV, 73. Sobre el vino de Tasos, cf. el documentado estudio de F. Salviat, “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 145-196.

⁶²⁰ Menandro, *PCG* VI 2, fr. 224 y Ateneo, *Ds* IV, 146D-E y VIII, 364D; Jenofonte, *Symposium* 4, 41.

añadía una pequeña cantidad de arrope (ἔψημα) y se trasegaba el vino en la primavera siguiente a vasijas limpias. Y como cabría deducir de esta receta de *Geoponica*, sería uno de los pocos vinos griegos sin agua de mar en su composición (ἁθάλασσοι), de los que hablan Dioscórides o Galeno, y de tipo generoso dulce (la uva era ya de por sí dulce) y de alta graduación alcohólica, como dicen J. André y F. Salviat, y quizá un poco espeso, lo que le aproximaría, sin duda, al de Ísmaro si es que no eran la misma cosa⁶²¹. De hecho el autor hipocrático de *De morbis* III lo recomienda mezclado con veinticinco partes de agua (más que el de Ísmaro), siendo esta la única cita del vino de Tasos que se encuentra en la literatura médica en la que es prácticamente un desconocido debido quizá a sus características. Como el de Quíos, debía de ser usual filtrarlo antes de su consumo (§ 9.1.4), según se desprende de Epílico, y con mucha probabilidad sería un vino “de guarda” como cabe deducir de Arquéstrato (“el de Tasos es un vino excelente de beber siempre que esté envejecido con muchas bellísimas estaciones de años”) o de Eliano, que cuenta el rechazo que hace una cortesana del vino que se le ofrece debido a su juventud diciendo que ella bebe vino de Tasos o Lesbos⁶²². No obstante, Teofrasto (y Plinio, que en este punto traduce al griego) dice que en Tasos se producían dos tipos de vino, uno que infundía sueño al que lo bebía y otro que lo ahuyentaba y convertía a los bebedores en vigilantes atentos. Este pasaje de Teofrasto, que también se encuentra en Ateneo, lo recogerá más tarde Eustacio para afirmar que el vino de Ísmaro (al que él llama μαρωνεΐτης) se parecía al vino de Tasos que infundía sueño (o quizá fuese el mismo como dice el *EM*) y que por eso Odiseo durmió con él al cíclope Polifemo. Aunque es posible que en Tasos también se elaborase más de un tipo de vino, como ocurría en Lesbos o Quíos, seguramente no diferirían mucho en lo que al sueño se refiere⁶²³.

⁶²¹ Plinio, *NH* XIV, 117; Eustacio, *CHO* I, 379, 14-15; *Geoponica* VIII, 23; Dioscórides, *MM* V, 6, 11; Galeno, *De methodo medendi* X, 833, 2-4; *De antidotis* XIV, 134, 1; André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, párrafo 73; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 174-178.

⁶²² Hipócrates, *De morbis* III, 17, 41; Epílico, *PCG* V, fr. 7 y Ateneo, *Ds* I, 28D; Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo I, 29C; Eliano, *Epistulae rusticae* 8.

⁶²³ Teofrasto, *HP* IX, 18, 11; Plinio, *NH* XIV, 117; Ateneo, *Ds* I, 31F; Eustacio, *CHO* I, 348, 2-5; *EM* 443, 10. El vino (el alcohol) puede producir somnolencia o dificultar el sueño según las circunstancias, la cantidad ingerida y la persona que lo ingiera. Dioscórides (*MM* V, 6, 10) ya afirmaba que todo vino era un poco somnífero y Galeno (*De locis affectis* VIII, 131-132) matizaba que el vino producía sueño si se mezclaba de forma adecuada con agua pero que si se bebía mucho y sobre todo si era vino puro (§ 9.1) o añejo producía insomnio debido a su naturaleza calorífica, aunque también dice que la borrachera podía inducir un sueño profundo (*De comate secundum Hippocratem* VII, 664).

4.1.2. Otros vinos de origen conocido pero no tan renombrados ni famosos.

Aparte de los “grandes vinos”, con “denominación de origen” prestigiosa y prestigiada, existían en la Grecia antigua otros muchos vinos también con origen de producción conocido aunque no tan famosos como los anteriores. Algunos serían, sin duda, más que aceptables y tendrían también su propio comercio local y se exportarían a distintos puntos del Mediterráneo, como el vino de Rodas o el de Cos que llegaría a tener cierto prestigio en Roma al decir de Plinio. Y, abundarían asimismo los vinos locales, y posiblemente de no mucha calidad, que tendrían un consumo más bien lugareño y familiar. De todos ellos, lo más probable es que solo conozcamos los nombres de unos pocos, aunque es de suponer que, en un momento u otro, se elaboraría vino en la gran mayoría de las poblaciones griegas antiguas, sobre todo en aquellas cuya economía dependía de la agricultura que serían, por otra parte, la gran mayoría (§ 7.5). Pero del vino que se producía en muchas de ellas lo más fácil es que se haya perdido todo rastro, al menos en las fuentes literarias, quizá porque nunca llegase hasta los grandes centros consumidores a la vez que productores de literatura (Atenas o Roma). O por otras razones diversas⁶²⁴. A continuación se relacionan (en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos) los nombres de los vinos “toponímicos” que hemos localizado, sobre todo en las fuentes literarias, aunque obviamente será una relación muy incompleta al no haber podido examinar con el detenimiento adecuado todas las distintas fuentes:

⁶²⁴ Lo más probable es que en muchas poblaciones (sobre todo del interior) se produjese vino tal vez solo para el propio consumo y que no se comercializara, por lo que, con independencia de su calidad, sería un perfecto desconocido fuera del ámbito local sin que haya dejado rastro alguno y sin que nadie haya hablado de él (serían los vinos ἄδοχοι que dice Galeno, *De victu attenuante*, 100). Pero de algunas zonas, ciudades o islas sabemos por las fuentes literarias que eran ricas en viñedos (§ 2.3, nota 236) aunque de su vino no se hace, que sepamos, mención alguna en esas u otras fuentes. De otros lugares, como la isla de Tenos, la de Ceos, la de Ténedos o la ciudad de Amastris en Paflagonia, se han encontrado monedas con motivos vitivinícolas (Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 52 y 68-69) lo que puede ser un indicio de que seguramente elaborarían vino. Y en otras muchas ciudades han aparecido inscripciones en las que se mencionan con frecuencia los términos vid (ἄμπελος) y vino (οἶνος), aunque la mayor parte de las veces no podría asegurarse a ciencia cierta que se refieran a las vides y vino locales si bien sería lo más plausible. Así ocurre, y valga solo a título de ejemplo, con algunas inscripciones de Priene (*IPriene*, 118, 26; 209, 2-8; 211, 2), Mileto (*IMileto*, 10, 16; 10, 39; 10, 44) o de la isla de Amorgos (*IG XII*, 7, 515, 67-92). En Mileto, además, sabemos por Teofrasto (fr. 579B Fortenbaugh y Ateneo, *Ds X*, 429A-B) que estaba legislado que las mujeres no podían beber vino y tenían que beber agua, pero no aparecen los términos Μιλῆσιος, Μιλῆτου οἶνος. Salvo que en los versos de Eubulo (*PCG V* fr. 129 y Ateneo, *Ds I*, 29A): ...καὶ μιλῆτιος οἰνίσκος οὗπω πότιμος (... “y un vinillo *milittios* simplemente bebible”), se acepte la conjetura de A. Meineke (III fr. 8), bastante verosímil por otra parte, que sustituye μιλῆτιος (que leen G. Kaibel, K. Kock o Kassel-Austin) por Μιλῆσιος. R. Billiard (*Ibid.*, pp. 53-54) cree, no obstante, que el vino de Mileto sería el *Pramnios*. Pero también pudo ser el que se producía en Euromo (§ *infra*). En todo caso sería necesario realizar un estudio mucho más detenido y conjunto de numismática, epigrafía y fuentes literarias.

- Aba (Ἀβάτης). Y Ἀλβάτης / Ἀναβάτης / Συβάτης.

Las pocas fuentes literarias, en las que aparece documentado el vino Ἀβάτης/*Abates* lo sitúan en Cilicia (Κιλικία), en el sur del Asia Menor, donde con toda probabilidad se producía y elaboraba. Galeno dice que tiene o recibe su “denominación” del terreno (ὁ Κιλικίος ὁ Ἀβάτης ἀπὸ χωρίου τὴν προσηγορίαν ἔχων) y tanto el diccionario francés Bailly como el español *DGE* lo relacionan con una ciudad de Cilicia llamada Aba (Ἄβα)⁶²⁵. Y, aunque en la edición de C. G. Kühn de las obras de Galeno aparecen las variantes gráficas Ἀλβάτης, Ἀναβάτης y Συβάτης que esos diccionarios no recogen, todo apunta a que se trata del mismo vino⁶²⁶. Y bien pudiera ser que se elaborara con uva procedente de la vid Κιλικία/*Cilicia* mencionada en el Papiro de Zenón, pero no tenemos referencia alguna de ello. Ateneo se limita a decir que *Abates* es un vino de Cilicia bueno para ablandar el intestino⁶²⁷. Galeno, que siempre que lo cita lo hace por sus efectos medicinales aunque ve poca utilidad en él, dice que se producía en Cilicia, que era un vino tinto (μέλας) y denso/espeso (παχύς), que era dulce a la vez que seco (μέλανος δ' οἶνου γλυκέος ἅμα καὶ αὐστηροῦ παράδειγμα, “un ejemplo de vino tinto dulce y seco a la vez”) y que se avinagraba con facilidad. Y, desde el punto de vista médico, puntualiza que saciaba (πλήσμιος), que producía una digestión lenta (βραδύπορος) y que era útil para los flujos intestinales y muy poco para problemas de tórax y pulmonares. Y, en otro pasaje, precisa que era un vino un poco astringente que permanecía largo tiempo en el estómago y que causaba trastornos en él. Oribasio, siguiendo a Galeno, también lo define como un tinto “dulce a la vez que seco” (o ni claramente dulce ni seco), de baja calidad (μοχθηρός) y que producía gases (πνευματῶν) en el estómago donde permanecía largo tiempo⁶²⁸. Galeno

⁶²⁵ Galeno, *RBMS* VI, 800,12; Ateneo, *Ds* I, 33B. Pero “Aba” (“Abai” o “Abas”), como nombre de ciudad (o como lugar), aparece documentado en los lexicógrafos antiguos en Caria y Fócide, pero no en Cilicia, aunque es más que posible que esta ciudad del Asia Menor estuviera situada en la frontera de Caria y Cilicia y que con el paso del tiempo perteneciera a un territorio o a otro. Cf. Herodiano, *De prosodia catholica* III, 252; 308, 25-27; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 1,1-2; Hesiquio, *Lexicon*, α 50; Pausanias, *GD* X, 35, 1.

⁶²⁶ En los tratados de Galeno (*De sanitate tuenda*, VI, 337, 12 y *HVAC* XV, 645, 10-12) en los que C. G. Kühn elige la lectura Συβάτης y Ἀναβάτης, respectivamente, que dan algunos códices, los editores de Teubner (1923 y 1914) K. Kock y G. Gelmreich eligen Ἀβάτης que dan otros. Y en los tratados *De methodo medendi* X, 833, 16 y *SMTF* XI, 648, 17 tanto C. G. Kühn como I. Johnston y G. H. Horsley, (LOEB, 2011) leen Ἀλβάτης. No nos ha sido posible consultar la edición de estos tratados en la edición teubneriana, pero las características que da Galeno para el vino Ἀβάτης y el Ἀλβάτης son prácticamente las mismas.

⁶²⁷ *PCair. Zen.*, 59033, 13; Ateneo, *Ds* I, 33B.

⁶²⁸ Galeno, *De victu attenuante*, 99-101; *De sanitate tuenda* VI, 337, 12; *RBMS* VI, 800, 11-15; *HVAC* XV, 645, 10-12; Oribasio, *ColMed*, V, 6, 20-21. No obstante, en el *Corpus Hippocraticum* (*De affectionibus*

lo incluye en un grupo de vinos de características más o menos similares, casi todos del Asia Menor, que debían de tener, al decir de este médico, poca demanda comercial, tanto entre los lugareños como entre los que se dedicaban al comercio y a la exportación, pues debían de considerarse muy poco adecuados tanto para el consumo privado como para la organización de reuniones y festejos sociales. Los vinos de este tipo, aunque se producían en muchos sitios (πολλαχόθι γεννώμενοι), agrega Galeno, son realmente poco conocidos (ἄδοξοι), salvo para las gentes locales, y por lo general también poco apreciados⁶²⁹.

- Acanto (Ἀκάνθιος).

Acanto era una ciudad de la península más oriental de Calcidia y estaba situada en el golfo de *Athos*, según dice Estrabón. Teofrasto, cuando habla de la poda de vides, menciona una vid que se cultivaba en la campiña de esta ciudad a la que era necesario podar “corto” para que fructificara bien. Y los viticultores de la zona, dice, la podaban a conciencia dejando apenas cuatro brotes. Y así, continúa, la vid se reponía muy pronto y producía abundante fruto. No menciona, sin embargo, su nombre pero es de suponer que fuera una variedad de vid local con la que se elaboraría el vino producido en esta ciudad y al que Anfis de Atenas consideraba “el mejor de los vinos”. Debía de ser un vino agradable y fácil de beber que propiciaba además, al decir de este poeta, el buen carácter de las gentes que lo bebían, pues uno de sus personajes recrimina a otro que sea “tan agrio” (στρυφνός) siendo como era de Acanto y, en consecuencia, conciudadano “del mejor de los vinos” (κράτιστος)⁶³⁰.

- Acragante (Ἀκραγαντῖνος).

La ciudad de Acragante (Ἀκράγας), hoy Agrigento, se halla situada en la costa centro-oeste de Sicilia y fue una importante ciudad griega en la Antigüedad. Según

interioribus 4, 10-11; 10, 27-28; 12, 51; 27, 17) ya se habla de vino dulce (ἡδύς/γλυκύς) y seco (αὐστηρός) a la vez, tanto tinto como blanco. Y también Galeno en *De antidotis* (XIV, 29, 8-12) habla de vinos que no son claramente dulces ni secos, sino que están un poco en medio de ambos sabores, y apunta en otro tratado (*HVAC* XV, 627, 5-9; 457, 14-16) que ese sabor intermedio entre el seco y el dulce, y que participa de ambos, era el llamado δριμύς (“acre” o “punzante”) y que es el propio de la alholva y del yero o arbeja. Véase § 3.4.2 Vino acre.

⁶²⁹ Galeno (*De victu attenuante*, 99-101) hace esas observaciones y, como dándose una explicación, se pregunta a continuación: “pero, ¿quién va a servir en un simposio, una boda, un sacrificio a los dioses o en cualquier otro evento social, un vino tinto (μέλας), astringente y espeso?”, dejando así constancia de la mala fama y del poco aprecio que, en su época, tenían los vinos tintos (y más si eran secos y astringentes). § 4.5, nota 932.

⁶³⁰ Teofrasto, *CP* III, 15, 5; Estrabón, *Gph* VIIa, 31; Anfis de Atenas, *PCG* II, fr. 36 y Ateneo, *Ds* I, 30E.

Diodoro Sículo, hacia el siglo V a.C. había muchos acragantinos muy ricos, entre los que quizá sobresaliera Telias (un hombre sumamente hospitalario según Ateneo), que disponía de una gran bodega, tal vez la más grande de la época clásica de la que tenemos noticia, por su capacidad de almacenamiento de vino. Diodoro nada dice de cómo era el vino acragantino ni de sus características ni si se consumía todo en Sicilia o también se exportaba fuera de la isla⁶³¹.

- Afrodisias (Ἀφροδισιάς/Ἀφροδισιεύς).

Apenas si tenemos referencias del vino que se producía en Afrodisias (Ἀφροδισιάς), una importante ciudad de Caria en el Asia Menor. Galeno lo menciona (con ambas variantes gráficas) en un par de ocasiones pero lo enjuicia bajo el punto de vista médico y lo aconseja para depurar la bilis amarilla en el estómago o como componente de algunos fármacos para tratar heridas o llagas. El propio médico dice que era un vino ligero (ληπτός) y, por su semejanza con otros vinos con los que lo cita, debía de ser de color pajizo (κιρρός) y calorífico (θερμός)⁶³².

- Amblada (Ἀμβλαδεύς).

Vino elaborado en Amblada (Ἀμβλαδα), una ciudad de Pisidia (Πισιδία) en el sur del Asia Menor entre Licia y Caria al oeste, Frigia al norte y los montes Tauro al este. De él comenta Estrabón únicamente que era un vino de cualidades medicinales, útil y apropiado (ἐπιτήδειος) para las dietas médicas. Esteban de Bizancio transcribe más tarde sin comentario alguno adicional las palabras de Estrabón⁶³³.

- Ambracia (Ἀμβρακιεύς/Ἀμβρακιώτης).

Ambracia (Ἀμβρακία) era una ciudad de Acarnania (Ἀκαρνανία), una franja en el oeste de la Grecia continental a lo largo del mar Jónico y entre el golfo de Corinto y el

⁶³¹Diodoro Sículo, *BH* XIII, 83-84; Ateneo, *Ds* I, 4A. La capacidad de la bodega de Telias sería de unos 6000-8000 hl. y los viñedos debían de ser, en consonancia con ella, bastante grandes (§ 3.3, nota 515) para lo que se estilaba en la Grecia de aquellos tiempos (§ 7.5.1, notas 1504-1506).

En todo caso, en Acragante no debía de escasear el vino como refleja la anécdota que cuenta Timeo de Taormina (*FGrH* 566, fr. 149 y Ateneo, *Ds* II, 37B-E). Al parecer, una noche unos jóvenes enloquecieron tanto en su borrachera que creían estar navegando en una trirreme y bajo una considerable tormenta. Debieron de montar tal trifulca que al final las autoridades, tomándolos por enajenados mentales, solo les impusieron como castigo “no volver a hartarse en exceso de vino”. Y ellos, muy agradecidos, prometieron que, si alcanzaban puerto en su patria con tal oleaje, les erigirían una estatua en ella, junto a las divinidades marinas. Y por eso la casa donde bebían los jóvenes se llama desde entonces la “trirreme”.

⁶³² Galeno, *De methodo medendi* X, 835, 7; *CMPG* XIII, 660. Θερμός, en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1, nota 949.

⁶³³ Estrabón, *Gph* XII, 7, 2; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 84, 20. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 54.

Epiro. Su vino (*Ambraciotes*) lo cita Plinio, junto con el de Léucade, Naspercena o Peparetos, entre los que el médico Apolodoro de Lemnos recomendaba al rey Ptolomeo de Egipto, “cuando los vinos itálicos aún eran unos perfectos desconocidos” lo que indicaría que, quizá tuviera una cierta calidad (como el resto de los citados)⁶³⁴.

- Andros (Ἀνδριος/ἀνδρεῖος).

Andrios es el gentilicio de la isla de Andros (Ἀνδρος) en el archipiélago de las Cícladas y en consecuencia se aplicaba también al vino que se producía en ella. Al decir de Erotiano, el comentarista de Hipócrates, también se conocía el vino de esta isla con el nombre de *andreios*, un adjetivo que literalmente significa varonil o valeroso y que, dice Erotiano, solía aplicarse también, lo mismo que *andrios*, a todo vino fuerte y vigoroso (εὖτονος) sin importar su procedencia. Filóstrato llama a esta isla la abundante en vino (ῥποινος) y tal vez lo fuera, pues según cuenta Pausanias los habitantes de Andros decían que cada dos años en la Fiesta de Dioniso fluía espontáneamente (ἀυτόματον) vino del santuario dedicado a esta divinidad. También Plinio dice que de la fuente del templo del padre Líber en esta isla fluía vino en las nonas del mes de enero, cuando se celebraba su festividad, pero que el sabor del vino desaparecía y se tornaba en el del agua fuera del templo⁶³⁵.

- Antedón (Ἀνθηδονιάς).

La *Suda* menciona el vino *Anthedonias* “de Antedón” (Ἀνθηδονιάς: ἀπὸ Ἀνθηδόνοιο οἶνος)⁶³⁶, que con mucha probabilidad sería el vino que se producía en la ciudad beocia de Antedón (Ἀνθηδών) más bien que el vino “del héroe Anto o Antedón” (que también pudiera ser). Con este héroe estaría relacionado, en todo caso, el nombre de la ciudad y quizá también el de la uva *Anthedonias* (§ 2.3.1. y nota 262) con la que es posible que se elaborara este vino y que citan la propia *Suda* y también Aristóteles y Ateneo. No obstante, Plutarco, que era beocio, consideraba que la Antedón de Beocia no era una zona especialmente vinícola y se preguntaba cuál sería la ciudad de Antedón productora de vino a la que se refiere el oráculo de la Pitia, y que

⁶³⁴ Plinio, *NH* XIV, 76. Aunque Plinio cita en el índice del libro XIV (1, 14c) a Apolodoro de Lemnos, J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 76) sugiere que el “médico Apolodoro” aquí nombrado podría no ser precisamente el de Lemnos. Y en cuanto al rey Ptolomeo de Egipto, R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 95) cree que se trataría de Ptolomeo I contemporáneo de Apolodoro de Lemnos.

⁶³⁵ Erotiano, *Vocum Hippocraticum collectio*, 51, 8-9 y 102, 15; Filóstrato, *Imagines* I, 25; Pausanias, *GD* VI, 26, 2; Plinio, *NH* II, 231; XXXI, 16.

⁶³⁶ *Suda* α 1268 y 2506.

mencionan él mismo (recogido de Aristóteles) y Ateneo o la *Suda*, y deja entrever que pudiera tratarse de otra Antedón y no de la ciudad beocia⁶³⁷. En cualquier caso, es posible que se tratase de un vino solo para el consumo local y que, por tanto, fuera muy poco conocido. De hecho, prácticamente solo aparece en los autores que recogen dicho oráculo, pero, a juzgar por el contenido de este, debía de ser un vino un poco más aceptable que el vino de heces destinado a los esclavos.

- Apamea (Ἀπαμεύς).

En la Antigüedad existieron varias ciudades con el nombre de Apamea (Ἀπάμεια), pero, quizá, las dos más importantes fuesen la que se hallaba en Frigia (Asia Menor), en el valle del Meandro (también era la más antigua y fue llamada Celenas con anterioridad, según Plinio) y la siria que fundara el primer Seleuco. Presumiblemente, como sugiere J. André, el vino *Apamenum* que se importaba en Roma y que cita Plinio, sería el que se producía en la ciudad frigia, región que tenía fama de buenos viñedos (Homero le dedica el epíteto de ἀμπελόεσσα, “la cubierta de vides”). Y así lo cree también R. Billiard. De este vino casi nada sabemos aunque en Roma era considerado como el mejor vino para preparar el *mulsum* (§ 5.3.1. *Oinomeli*) o vinomiel, según dice el propio Plinio⁶³⁸.

- Arcadia (Ἀρκάδιος).

Arcadia (Ἀρκαδία) era una amplia región del centro del Peloponeso y, aparte del vino que pudiera producirse en algunas de sus ciudades (Herea, Sición) y del que tenemos noticia por otras fuentes, Aristóteles habla de un “vino de Arcadia” al que califica de calorífico y terroso. Y se secaba, dice, de tal modo por efectos del humo en los odres (ἄσκοις) que lo contenían, que solo podía beberse filtrado (§ 9.1.4). Quizá se elaborase en todo el territorio de la Arcadia y fuese el vino común que se bebía en esa región y, tal vez, se tratase de vino sometido a algún proceso de ahumado⁶³⁹.

⁶³⁷ Para el oráculo que menciona el vino de Antedón “Bebe ahora vino de heces, pues ya no moras en Antedón... donde bebías vino sin heces”, cf. Aristóteles, fr. 597 Rose y Plutarco, *QRG* 295E; Ateneo, *Ds* I, 31B; *Suda* α 1268 y § 4.2.1. *Trygias* y nota 874.

⁶³⁸ Plinio, *NH* XIV, 75; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 75; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 55. Homero, *Ilias* III, 184. Sobre la ciudad de Apamea, cf. Plinio, *NH* V, 106; 113.

⁶³⁹ Aristóteles (*Meteorologica* 388b 1-12) lo que dice literalmente es que el vino de Arcadia “tiene mucho calor y tierra” (ἔχει γὰρ καὶ θερμὸν πολὺ καὶ γῆς). Por otra parte también afirma que el vino no es más que una de las formas de agua (382b 10-15) y que todo vino es de tierra o de agua según la cantidad de posos que tenga (388b 7-8) o una mezcla de ambos elementos. Del vino de Sición y del de Herea (§ *infra*) tenemos referencia por Plinio y otros autores. § 3.2.4.3 para los procesos de ahumado.

- Aroma (Ἀρομεύς). Véase § *infra* Mesogis.
- Ática (Ἀττικός).

Apenas si tenemos noticia alguna de los vinos que pudieron elaborarse en el Ática en la Antigüedad. Algunas fuentes (médicos ya un poco tardíos, sobre todo) mencionan un vino de nombre χρυσαιτικός/*chrysatticos* (§ *infra*) que con mucha probabilidad se elaboraría en el Ática, mientras que Aristófanes ensalza el “dulce *tryx*” (§ 4.2.1), un tipo de vino que también se produciría en el Ática al igual que en otros muchos lugares. Y en alguna inscripción aparece el nombre de Ἀττικός οἶνος/*Atticos oinos* (formando parte de la propiedad ática del rico hombre Adimanto) sin que se especifique gran cosa sobre él. Pero es previsible que fuese un vino del tipo *autites* (§ 4.2.2) o “del país”, el vino propio del Ática, por así decir, de no mucha calidad, con un mercado más bien local, sobre todo en el ámbito agrario, y que difícilmente saldría del Ática. Es muy posible que se vendiera en las tabernas atenienses y quizá fuese el *tricotylos* (§ 4.2.2) que se vendía en Atenas. En todo caso no ha dejado, que sepamos, rastro alguno en la literatura griega que nos ha llegado, si exceptuamos el discurso de Demóstenes contra Fenipo, gran terrateniente del Ática, que además debía de producir una considerable cantidad de vino. Es muy posible, por otra parte, que se elaborara con uvas de la vid Νικοστράτειος/*Nicostrateios* (§ 2.3.1) que según Linceo de Samos se cultivaba en el Ática⁶⁴⁰.

- Bitinia (Βιθυνός).

En Bitinia, una región del Asia Menor, al sur del mar Negro, entre el Bósforo y Paflagonia y a la que Jenofonte llama la Tracia asiática, debían de elaborarse distintos vinos. Jenofonte comenta que en la región había muchas viñas y vinos dulces y agradables de beber, aunque no les pone nombre. Tal vez se elaborasen con algún ancestro de la uva *mersites* (§ 4.1.1), que citan los *Geoponica*, excelente para la mesa y muy dulce. Y, quizá, aquellos vinos bitinios de los que hablaba Jenofonte fuesen los antecesores del vino Βιθυνός (“Bitinio”) dulce que menciona el médico Alejandro de Trales o de los que citan los propios *Geoponica* (*dendrogalenos* y *tiarenos*, § 4.2.1), elaborados todos ellos en Bitinia bastante tiempo después y de los que conocemos muy

⁶⁴⁰ *IG* I³ 1-2, 426, fr c-j, col II, 54-55 (Estela Hermocopidas); Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 188; Demóstenes, *Contra Phaenippum* 20; Linceo de Samos, fr. 7 Dalby y Ateneo, *Ds* XIV, 654A.

poco⁶⁴¹. Galeno menciona, además, otros dos vinos bitinios pero, por las descripciones que hace de ellos, debían de parecerse poco a los citados por Jenofonte y tampoco sabemos si se elaboraban con alguna de las uvas que se citan en *Geoponica* (*bolene*, *drosallis*, *leucothracia*, *mersites*) o con otras variedades:

El primero de ellos, al decir de Galeno, Oribasio o Aecio, se le debía de conocer vulgarmente como ὁ φαῦλος Βιθυνός/*phaulos Bithinos* (“el bitinio malo” o “peleón”) y debía de haber dos variantes de él aunque, al parecer, ambas a dos de una calidad más que discutible: El que envejecía en vasijas grandes y que es descrito como seco (αὐστηρός), espeso (παχύς), maloliente (δυσώδης) y desagradable (ἀηδής), y el que envejecía en vasijas pequeñas y que es descrito como poco astringente y no espeso ni maloliente ni desagradable, pero así y todo de no buen gusto (οὐκ εὔχυμος). A este Galeno lo sitúa a medio camino entre los de buen y mal gusto⁶⁴².

En cuanto al segundo, el llamado por Galeno ὁ ἀπὸ τῆς Βιθυνίας Ἀμινᾶιος (“el *Amineo* de Bitinia”) o Βιθυνὸς Ἀμινᾶιος (“*Amineo* bitinio”), sería un vino elaborado con alguna de las diversas variedades de la uva *aminea*, procedente quizá de Italia, y del que Galeno dice que era un vino blanco no ligero (y tal vez difícil de digerir) que, cuando era joven, permanecía largo tiempo en el estómago, por lo que no era aconsejable que lo tomaran los ancianos. Y, en otro pasaje, precisa que, al envejecer, se tornaba de color ξανθός (“ámbar-dorado”) y se volvía amargo (πικρός) por lo que no era apropiado para beber (ἀνεπιτήδειος εἰς πόσιν)⁶⁴³.

Y menciona asimismo Galeno un vino, al que no da nombre, del tipo *hydatodes* (§ 3.4.2, nota 566) y, por tanto, es posible que blanco, ligero y flojito, que en nada debía de parecerse a los anteriores⁶⁴⁴.

- *Brettia* (Βρεττιανός).

Alejandro de Trales menciona un vino *Brettianos* que, por el contexto en el que lo hace, debía de producirse, probablemente, en la región de Brettia (país de los *Brettios*

⁶⁴¹ Jenofonte, *Anabasis* VI, 4, 1-6; 6, 1; *Hellenica* III, 2, 5; Alejandro de Trales, *Therap.* II, 27, 9; 487, 8.

⁶⁴² Galeno, *RBMS* VI, 802, 3-9; Oribasio, *ColMed* III, 16, 18; *Synopsis* IV, 15, 18; *Libri ad Eunapium* I, 33, 16; Aecio, *LibMed* II, 253, 35.

⁶⁴³ Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 337; *RBMS* VI, 805, 3; *De antidotis* XIV, 16, 3-6; Oribasio, *ColMed* V, 6, 33; *Geoponica* IV, 1, 3. Las apreciaciones anteriores sobre el vino *amineo* se refieren exclusivamente al vino *amineo* producido en Bitinia, prescindiendo por completo del vino *amineo* que se elaboraba en Italia o Sicilia y muy citado en la literatura médica (tanto el vino como el mosto). Sobre el sabor amargo en los vinos, § 3.4.2, nota 560.

⁶⁴⁴ Galeno, *HVAC* XV, 649, 4.

o Brutios), en la Magna Grecia, región que se correspondería más o menos, como dice Estrabón, con la antigua Enotria (Οἰνωτρία/*Oenotria*), “tierra de vino” (§ 1.3, nota 64). Alejandro de Trales no menciona ninguna característica de este vino, pero Ateneo al hablar de los vinos italianos menciona el vino de Regio (Ρήγιον) del que dice que era λιπαρός (“untuoso” o “graso”) y que necesitaba quince años para poder beberse⁶⁴⁵.

- Caristo (Καρύστιος).

Con el nombre de Caristo (Κάρυστος) se conocían en la Antigüedad al menos dos poblaciones y en las dos es factible que se hiciera vino aunque posiblemente distinto.

Una era una ciudad lacedemonia próxima a Arcadia, según dice Ateneo, que reproduce una cita del poeta Alcman en la que este menciona el vino de esta ciudad. Alcman lo cita junto a otros vinos de la misma zona (Onoglos, Enunte, Estatmos) sin añadir ningún detalle de ninguno de ellos. Estrabón, Elio Herodiano, Esteban de Bizancio o Eustacio también hacen referencia a este vino citado por Alcman sin añadir tampoco comentario adicional alguno⁶⁴⁶.

Otra era una ciudad de la isla de Eubea citada por Hesiquio, que, sin embargo, no menciona la ciudad lacedemonia aunque sí un vino Καρύστιος/*Carystios*, del que no facilita ningún detalle (§ *infra* Eubea).

- Catacecaumene (Κατακεκαυμένητης).

Catacecaumene (Κατακεκαυμένη) significa literalmente “tierra quemada” y era el nombre de una muy amplia llanura que se extendía entre Misia y Lidia, en el Asia Menor, sin que sepamos muy bien si pertenecía a uno u otro estado. Estrabón se limita a decir que era una extensión grande (de quinientos estadios de longitud y cuatrocientos de anchura, § 9.4) “tanto si ha de llamarse misia como meonia, pues se la llama de ambas formas”⁶⁴⁷. Y la describe como pelada de árboles, excepto viñas, y muy famosa por sus vinos, volcánica, muy propensa a terremotos y de superficie cubierta de cenizas, con la parte montañosa y rocosa de color negro como resultado de un incendio debido a la acción de rayos y tormentas o a la de volcanes, de los que,

⁶⁴⁵ Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 421, 24; Estrabón, *Gph* VI, 1, 4-5; Ateneo, *Ds* I, 26E. Esteban de Bizancio (*Ethnica* 185, 19) y Herodiano (*De prosodia catholica* III, 287, 42-288,2) mencionan también una isla en el Adriático con el nombre de Brettia pero no parece que Alejandro de Trales se refiera a ella.

⁶⁴⁶ Alcman, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D; Estrabón, *Gph* X, 1, 6; Herodiano, *De prosodia catholica* III, 223, 27; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 363, 3; Eustacio, *CHI* I, 432, 15. § *infra* Enunte, Onoglos y Estatmos.

⁶⁴⁷ Meonia era el nombre antiguo de Lidia. Cf. Heródoto, *Historiae* I, 7.

dice, aparecen tres cráteres. Algunos, continúa Estrabón, sitúan allí el mito de Tifón en su lucha contra Zeus⁶⁴⁸. Eustacio, algún tiempo más tarde, la describe asimismo como fácil de arder (εὐεκπύρωτος), montañosa, pedregosa, negra y de textura similar a la ceniza (τεφρώδης), no sin antes haber recurrido también al mito de Tifón y a los varios seísmos acaecidos en la zona. De ella recibe su nombre y en ella se producía el vino *Catacecaumenites* (Κατακεκαυμενίτης) “que no desmerece en cuanto a calidad (ἀρετῇ) de ninguno de los vinos mejor considerados (ἐλλογίμων)”, al decir de Janto de Sardes, palabras que recogerá después Estrabón (estando quizá de acuerdo con él) quien en otro pasaje afirma que este vino, como otros de la zona, era bueno tanto para disfrutar como para las dietas médicas. También Elio Herodiano, Esteban de Bizancio y Eustacio recogen estas mismas palabras de Janto. Entre los autores latinos lo mencionan Plinio, que lo sitúa en tercer lugar entre los buenos vinos de ultramar, y Vitruvio que no hace ningún comentario sobre él⁶⁴⁹.

- Cércira (Κερκυραῖος).

Cércira o Córcira (hoy Corfú) es una isla del mar Jónico frente a las costas del Epiro que fue identificada ya en la época clásica con la homérica isla de los feacios. Así lo hicieron Helanico de Lesbos y Tucídides. Y más tarde Diodoro Sículo. La isla, según la tradición, recibiría el nombre de Cércira, mujer de Poseidón, con el que tuvo un hijo llamado Feax del que nacería Alcínoo rey de los feacios. Homero menciona ya viñas en varios lugares de la isla, pero no pone nombre a las vides que en ella se cultivaban (quizá hubiera más de una variedad, entre las que estaría, posiblemente, la *Cercyraia*, § 2.3.1) y tampoco especifica característica alguna de ellas ni del vino que producían sus uvas⁶⁵⁰. Aunque lo más fácil es que se elaborara más de un tipo de vino y quizá alguno se elaborase con la uva *Cercyraia* y se llamaría Κερκυραῖος/*Cercyraios*. Y, tal vez, se elaboraría también el aromático ἀνθοσμίας/*anthosmias* (§ 4.2.1) del que habla Jenofonte y que tanto gustaba a los soldados lacedemonios y a sus aliados que desembarcaron en la isla. Ateneo, muchos siglos después, nos informa

⁶⁴⁸ Sobre el mito del monstruo Tifón, su lucha contra los dioses y su final bajo el monte Etna en Sicilia sepultado por Zeus, cf. Grimal P., *Diccionario de Mitología*.

⁶⁴⁹ Janto de Sardes, *FGrH* 765, fr. 13b; Estrabón, *Gph* XIII, 4, 11; XIV, 1, 15, 12; Herodiano, *De paronymoribus* III, 868, 7; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 367, 7; Eustacio, *CHI* I, 543, 5-15; Plinio, *NH* XIV, 75, 5; Vitruvio, *De architectura* VIII, 3, 12.

⁶⁵⁰ Helanico de Lesbos, *FGrH* 4, fr. 77; Tucídides, *Historiae* I, 25; Diodoro Sículo, *BH* IV, 72, 3; Homero, *Odyssea* VI, 293; VII, 122-126.

de que el vino producido en esta isla (lo llama Κερκυραῖος y quizá fuese blanco y dulce de creer a los *Geoponica*) era muy adecuado para el envejecimiento (εἰς παλαίωσιν), característica que también recoge Eustacio y que hace de este vino, junto con el *Pramnios* (§ 4.2.1), los únicos vinos griegos de los que las fuentes especifican esta cualidad. Y una glosa a la *Theriaca* de Nicandro apunta que el vino Κερκυραῖος tenía propiedades digestivas (πεπτικός) y que se empleaba en las terapias hepáticas⁶⁵¹.

- Cerinia (Κερύνειος).

Apenas tenemos referencias del vino que podía elaborarse en esta población de Acaya en el Peloponeso y las pocas que tenemos se limitan a comentar algunos de sus efectos (médicos) más llamativos. Teofrasto dice que se producía en los alrededores de Cerinia (Κερυνεία) y decía que hacía abortar a las mujeres embarazadas si lo bebían. Tampoco conocemos nada sobre la variedad de vid de donde se obtenía ni si era autóctona de Cerinia. Solo que debía de ser una extraña vid (por sus frutos). Es mencionada por Teofrasto que se limita a decir que en los alrededores de Cerinia se cría “cierta” vid (sin especificar el nombre) y que si las perras (estando embarazadas) comen las uvas que produce, abortan. Quizá por eso, tanto Plinio, que lo incluye en el capítulo dedicado a “los vinos prodigiosos” (*sunt et in vino prodigia*, dice), como Ateneo, que siguen a Teofrasto en este pasaje, apliquen a las mujeres los efectos tanto de beber el vino como de comer las uvas que producía la vid. Y también Eliano habla de mujeres y no de perras como dice Teofrasto⁶⁵². Y estas uvas (y el vino obtenido de ellas posiblemente), dice Teofrasto extrañado, no tienen sabor distinto de las otras, de donde cabría deducir que no todo el vino que se producía en Cerinia tendría esas características. En cualquier caso, es imposible verificarlo hoy día.

- Cilicia (Κιλίκιος).

Tenemos noticia por Plinio de que en Cilicia (Κιλικία) se hacía un buen vino de pasas (*passum Cilicium* lo llama Plinio) que solo cedía en fama, según él, al de Creta (§ *infra*). Y Galeno, que no cita el vino, sí dice que las uvas pasas que se producían en

⁶⁵¹ Jenofonte, *Hellenica* VI, 2, 6; Ateneo, *Ds* I, 33B; *Geoponica* V, 2, 4; Eustacio, *CHO* I, 267, 39; *SCHNT*, 622b-c. En la actualidad, según C. Seltman (*Wine in the Ancient World*, p. 76), se produce en esta isla un vino tinto ligero que se distingue por su delicadeza.

⁶⁵² Teofrasto, *HP* IX, 18, 11; Ateneo, *Ds* I, 31F; Plinio, *NH* XIV, 116; Eliano, *Varia historia* XIII, 6. También en Egipto, según Plinio (*Ibid.*, 117), se producía una vid llamada *ecbolade* cuya uva (y quizá también el vino obtenido de ella) provocaba asimismo el aborto (*ecbolade*, nombre probablemente griego y relacionado con ἐκβάλλω, “abortar” o ἐκβόλιον, “medicamento abortivo”).

Cilicia eran de reconocido prestigio y fama. Las había, dice, de color ligeramente dorado (ὑπόξανθοι), negras de tamaño medio, y pajizas (κιρραι), las más pequeñas. Y tal vez las produjera la vid Cilicia (§ 2.3.1) que cita el Papiro de Zenón. También tenemos noticia por Galeno de que en Cilicia se elaboraba un vino, al que no da nombre, del tipo ὕδατώδης (blanco, ligero, flojito y sin sabor alguno apreciable) y que en nada debía de parecerse al de pasas⁶⁵³.

- Cinco Colinas (Πέντε λόφοι).

Cinco Colinas era un lugar próximo a Esparta (Σπάρτη). A siete estadios (poco más de un Km.) dice Ateneo. Alcmán, habla de su vino como de un “vino sin fuego (ἄπυρος) y que huele a flor” (ἄνθεος ὄσδοντα). Ateneo aclara que Alcmán llama “sin fuego” al vino que no ha sido hervido con antelación pues, al parecer, los espartanos solían tomar el vino de esa forma (hervido)⁶⁵⁴. Y en cuanto al aroma “a flores” podría indicar una característica específica del vino de Cinco Colinas, debida a la uva o bien a su forma de elaboración similar, quizá, a la que cuenta Fancias de Éreso (nota 456). En todo caso, ἄνθεος ὄσδοντα podría ser simplemente, como sugieren Eustacio o A. Dalby, una perífrasis de ἀνθοσμίας (*anthosmias*, § 4.2.1 y nota 760), un tipo de vino aromático (con olor a flores) que se produciría también en otros lugares de Grecia⁶⁵⁵.

- Clazómenas (Κλαζομένιος).

Clazómenas (Κλαζομεναί) era una ciudad de la costa jonia del Asia Menor. Dioscórides dice que el vino que se producía en ella recibía una considerable cantidad de agua de mar durante su elaboración y que por eso era de envejecimiento rápido o de pronta descomposición (εὐφθαρτος), flatulento (πνευματώδης), con facilidad para alterar el vientre (κοιλίας ταρακτικός) y dañino para los nervios (νεύρων βλαπτικός). Pero, los clazomenios debieron de corregir esos defectos y obtener un vino más aceptable pues, según Plinio, debía de estar de moda en la Roma de su tiempo: “Ahora, por delante de todos, alcanza gran estima el (vino) de Clazómenas, desde que lo aderezan con menos agua de mar”⁶⁵⁶.

⁶⁵³ Plinio, *NH* XIV, 81; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 582-583; *HVAC* XV, 648, 15-16.

⁶⁵⁴ Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D. La *Suda* (α 3722) menciona también el vino ἄπυρος como “no hervido”.

⁶⁵⁵ Fancias de Éreso, *DSA* IX, fr. 41 y Ateneo, *Ds* I, 32A; Eustacio, *CHO* I, 102, 26-29; 348, 3; Dalby, A., *Siren feasts*, pp. 97-98 y 242. § *supra* Cércira, donde también se produciría vino *anthosmias*.

⁶⁵⁶ Dioscórides, *MM* V, 6, 9; Plinio, *NH* XIV, 73.

- Cnido (Κνίδιος).

La antigua isla de Cnido (hoy unida al continente mediante una estrecha y alargada franja de tierra) estaba situada en la costa de Caria en el Asia Menor, entre las islas de Rodas (al sur) y Cos (al norte). Su vino aparece ya mencionado en los Papiros de Florencia (*PSI*) y en algunas inscripciones del siglo II a.C. de la isla de Delos formando parte de las cuentas del santuario de Apolo. Según el médico Alejandro de Trales, que lo cita con frecuencia, debía de tratarse de un vino flojo (ὕδατώδης/*hydatodes*), ligero (λεπτός) y poco astringente y, aunque él no lo dice, probablemente sería un vino blanco (de acuerdo con la definición que hace Galeno para el término ὕδατώδης). Y, posiblemente, similar a los vinos que se producían en ciudades e islas próximas (Halicarnaso, Mindo, Cos, Rodas), ligeros, blancos (al menos el de Cos) y tratados con abundante agua de mar. Ateneo, que menciona este vino, lo hace asimismo por sus cualidades medicinales (nutritivo, generador de sangre y, también laxante, como todos los tratados con agua de mar). Estrabón, que alaba los vinos que se producían en el entorno de la isla de Samos (entre los que también incluye al de Cnido, lugar mucho más próximo a Cos y a Rodas que a Samos), solo dice de ellos que eran muy buenos tanto para las dietas médicas como para disfrutar⁶⁵⁷. Y Plinio menciona un vino cnidio del tipo *protropos* (§ 4.2.1) que seguramente sería distinto al tantas veces citado por el médico de Trales, aunque posiblemente se producirían ambas clases de vino en la zona. En cualquier caso, el vino de Cnido debió de tener cierto renombre y fama y también una amplia demanda comercial a juzgar por su presencia en el santuario de Delos y por el amplísimo número de ánforas cnidias encontradas en Atenas y otros lugares⁶⁵⁸.

- Corinto (Κορινθίος).

Corinto fue una importantísima ciudad de Arcadia (o de la Argólide) situada en el istmo del mismo nombre, al norte del Peloponeso, más famosa como ciudad que por su vino de creer a Alexis. Este poeta cómico lo menciona como un vino áspero (σκληρός) al agradecer que en un banquete (celebrado en Corinto, se supone) había

⁶⁵⁷ *PSI* IV, 428, 23; 108 y 110; *ID* 401, 1, 18-19; 406, 2, 70; Alejandro de Trales, *Therapeutica*, I, 483, 1-3; II, 217, 21; *De febribus* I, 301, 8; Ateneo, *Ds* I, 32F; Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15, 12. Para la definición de ὕδατώδης en Galeno § 3.4.2, nota 566.

⁶⁵⁸ Plinio, *NH* XIV, 75; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 75; Grace, V. R., *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, pp. 20-22.

vino importado porque “lo que produce Corinto es una tortura (βασανισμός)”, comentario que recogerá más tarde Eustacio⁶⁵⁹.

- Cos (Κῶος).

En la isla de Cos, próxima a Rodas y a la costa del Asia Menor y perteneciente al archipiélago del Dodecaneso en el Egeo meridional, debían de producirse, al menos, dos tipos de vino bastante distintos. Uno blanco y dulce que es, con mucho, el más citado de los vinos de Cos en la literatura grecolatina antigua y que era el referente de la isla, y otro tinto, seco y astringente. El primero sería un vino que tal vez se obtuviera de la vid local *Coa* de uva dulce (§ 2.3.1) que cita Plinio, previamente expuesta al sol durante unos días, y cuya característica principal, por la que era más conocido y renombrado, era el estar tratado con abundante agua de mar durante el proceso de fermentación. Plinio cuenta que, en efecto, para elaborarlo se echaba con largueza agua de mar al mosto y que esta costumbre tenía su origen en el hurto de un esclavo que completaba así la cantidad establecida de mosto que debía entregar, y añade que esta mezcla de mosto blanco y agua recibía el nombre de *leucocoum* (λευκοκοῖος), que bien podría traducirse al castellano por “blanco de Cos”. En *Geponica* se ofrecen dos recetas para elaborar este vino. Según la primera de ellas (la más generalizada posiblemente) habría que mezclar, antes o durante la fermentación, tres partes de mosto por una de agua de mar reducida por cocción a un tercio antes de la mezcla⁶⁶⁰. Un aspecto de este vino que suelen destacar distintas fuentes antiguas es su efecto sobre el intestino, bien si se bebía solo o bien si formaba parte de algún preparado. Horacio, por ejemplo, aconseja beber vino “blanco de Cos si te sintieres duro y obstruido de vientre” opinión compartida por Plinio. Y, como todos los vinos tratados con abundante agua de mar, Ateneo comenta que no producía resaca, que aflojaba los intestinos, era flatulento y que ayudaba a la asimilación de la comida, algo que repite más tarde Eustacio. Y Dioscórides añade que, además de estos efectos, y que lo mismo que el de Clazómenas (§ *supra*), era un vino de corta duración, que se descomponía con facilidad (εὐφθαρτος) y que era dañino para los nervios (νεύρων

⁶⁵⁹ Alexis, *PCG* II, fr. 292 y Ateneo, *Ds* I, 30F; Eustacio, *CHI* III, 534, 4.

⁶⁶⁰ Plinio, *NH* XIV, 78; *Geponica* VIII, 24. La treta del esclavo debió de ser descubierta, pero como al vino no le debía de ir mal la mezcla previa de mosto y agua, se extendió por toda la comarca la costumbre de echar agua de mar al mosto. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 500-501.

βλαπτικός)⁶⁶¹. En cualquier caso, es conocido al menos desde la época clásica y aparece mencionado, junto al de Cnido, en algunas inscripciones del siglo II a.C. de la isla de Delos, formando parte de las cuentas del santuario de Apolo. Y debió de ser un vino que despertaba suficiente interés entre los romanos (o quizá fuese suficientemente caro en Roma) pues Catón cuenta ya de forma bastante detallada cómo hacer “vino de Cos” en Italia a partir de uvas *miscellae* italianas, bien maduras y previo secado de las uvas al sol, el añadido de agua de mar, algunas plantas aromáticas y arrope. Parecida a esta fórmula es la segunda receta que aparece en *Geponica*, según la cual se trataría de obtener vino de Cos a partir de vino blanco ya hecho mezclado con sal, harina de yeros, meliloto, nardo céltico, arrope e incluso manzanas⁶⁶². Pero con todo, y aunque se exportaba al área del mar Negro, según dice Demóstenes, y Estrabón lo califica de muy bueno (lo sitúa en el mismo pedestal que a los exclusivos Quíos y Lesbos) y Galeno, para tratar un problema dental (la única vez que lo cita), lo considera muy adecuado, el vino de Cos quizá nunca llegó a adquirir una fama, por su calidad, como la que tenían los grandes vinos del Egeo septentrional⁶⁶³.

Y el otro tipo de vino que debía de elaborarse también en la isla de Cos sería un vino tinto seco y astringente, que quizá se elaborase con una variedad tinta de la misma vid *Coa*, y que es mencionado en el *Corpus Hippocraticum* donde se aconseja beberlo en un caso de enfermedad del bazo y rehuir los vinos dulces, densos y untuosos. En esta situación el médico hipocrático recomienda beber vino tinto seco casi puro y, un poco más adelante y en particular, vino de Cos seco (Κῶν ἀσθηρόν), lo más tinto posible (ὥς μελάντατον) y ligeramente astringente (ὕπόστρυφον). R. Billiard y J. André creen que era con este vino con el que se preparaba la llamada *faecula Coa* (literalmente “hez de vino de Cos”), una especie de tártaro (sal del ácido tartárico) que se empleaba en cocina como condimento culinario y en medicina como estimulante de la atonía del estómago por lo que solía servirse de aperitivo⁶⁶⁴.

⁶⁶¹ Horacio, *Sermones* II, 4, 29; Plinio, *NH* XXIII, 19; XXVII, 44; Ateneo, *Ds* I, 32E; Eustacio, *CHI* III, 285, 6; Dioscórides, *MM* V, 6, 9, 6; Eliano, *Varia historia* XII, 31, 8.

⁶⁶² *ID* 401, 1, 24; 406, 2, 74; Catón, *Agc* 112; Plinio, *NH* XIV, 79; *Geponica* VIII, 24.

⁶⁶³ Demóstenes, *Contra Lacritum* 35; Estrabón, *Gph* XIV, 2, 19, 8-9; Galeno, *CMSL* XII, 867, 8.

⁶⁶⁴ Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 25, 22; 30, 10-35; Horacio, *Sermones* II, 4, 73; 8, 9; Persio, *Saturae* V, 135; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 69; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 78. Isidoro, no obstante (*Etymologiae* XX, 3, 13), llama *faecula* a la “uva gorda cocida hasta alcanzar la consistencia de la miel y puesta a enfriar, algo muy saludable para el estómago”.

- Creta (Κρητικός/Κρής).

La isla de Creta, en el Egeo meridional, alargada de oeste a este y más estrecha de norte a sur, es la isla más grande de Grecia y una de las más grandes del Mediterráneo. Posiblemente fue la puerta de entrada de la vitivinicultura en Grecia existiendo constancia arqueológica de esta actividad en la isla ya en la época minoica (§ 1.3, notas 58-59 y § 3.2.2, nota 423). Y, debido a su gran extensión y disponiendo de buenas condiciones climatológicas y de terreno para el cultivo de la vid, quizá se cultivaría en Creta más de una variedad de uva y se obtendría asimismo más de un tipo de vino. Las fuentes antiguas nos han transmitido, al menos, dos variedades de vid cuyo nombre podría estar ligado al de la isla, la *Cressa/Cretica* (Κρησσα/Κρητική) y la *Cydonita* (§ 2.3.1), aunque el nombre de esta última es más problemático y solo aparece en fuentes latinas. Y es probable que se cultivase también en Creta la vid *psithia* (§ 2.3.1) con la que se obtenía un vino muy conocido de pasas, el *psithios* (§ 4.2.1). De alguna de estas variedades (probablemente la *psithia*), se obtendría el famoso “vino dulce de Creta” (γλυκὺς Κρητικός), un vino hecho de uvas pasas, como dice Oribasio (γλυκὺς Κρητικός, ὃν ἡμεῖς σταφυδίτην καλοῦμεν) y similar por su paladar, en palabras de Polibio, al *passum* romano (§ 4.2.1 *Staphidites*), hecho también de forma usual con uvas pasas de la variedad *psithia*⁶⁶⁵. Y similar también, probablemente, al llamado *psithios* (§ 4.2.1), si es que no eran la misma cosa. Dioscórides define el vino de pasas (ὁ ἐκ τῆς θειλοπεδευθείσης σταφυλῆς) como nacido dulce (γινόμενος γλυκύς) y le asigna varios nombres entre los que se encuentran el de “Κρητικός (“cretense”), *protropos*, *Pramnios* (§ 4.2.1) o el hecho de mosto cocido al fuego, llamado *siraios* o *hepsema* (§ 4.2.1)”, como si todos ellos fueran sinónimos. En cualquier caso, este vino de Creta, como cualquier otro vino de pasas (§ 4.2.1. *Staphidites*) y fuese el *psithios* o no, debía de ser un vino generoso, consistente y espeso, aparte de dulce (γλυκύς en sentido específico) y quizá de color dorado un tanto oscuro (ξανθός), parecido un poco, tal vez, a alguno de nuestros vinos generosos dulces tipo “Pedro Ximénez” producidos en Jerez⁶⁶⁶. Y, como dice

⁶⁶⁵ Oribasio, *EcM* 19, 1; Polibio, *Historiae* VI, 11a, 4 y Ateneo, *Ds* X, 440E-F. Los romanos consideraban la uva *psithia* como la mejor uva para elaborar el *passum* (§ 2.3.1. *Psithia* y nota 357).

⁶⁶⁶ Dioscórides, *MM* V, 6, 4. En cuanto al color, Galeno (*De dignoscendis pulsibus* VIII, 775) dice que el vino Καρύϊνος/*Caryinos* (§ 4.2.1) se parecía al de Creta por su sabor y por su color al *Scybelites* (que era tinto, § *infra*) por lo que el “dulce de Creta” no sería tinto. Y, por otra parte, en la composición de una triaca

Dioscórides, sería un vino muy alimenticio (πολύτροφος) y un buen reconstituyente. Y quizá por eso sea tan citado (y recomendado) por los médicos (son casi los únicos que lo citan y además, lo hacen casi siempre de la misma forma: γλυκὺς Κρητικός). Galeno o Aecio lo mencionan, a veces y de forma alternativa, junto a vinos tintos densos y espesos como el *Theraios* o el *Scybelites* (§ *infra*) e incluso junto al *siraios* (§ 4.2.1). Pero muchas veces (quizá la mayoría de ellas) aparece en los textos médicos como ingrediente de diferentes fármacos y Galeno lo valora como muy bueno incluso para hacer emplastos, quizá por tratarse de un vino denso y espeso⁶⁶⁷. Los autores latinos consideraban de forma habitual el vino de “Creta” como un vino de pasas (*passum* para ellos) y Plinio lo juzgaba de mejor calidad que el de África o el de Cilicia (§ *supra*). El médico Escribonio solía recetar con frecuencia el *passum Creticum*, Juvenal lo considera un *passum* más sin especificar otra cosa y Marcial lo llama el *mulsum* de los pobres⁶⁶⁸.

Pero en Creta, además del tradicional vino dulce de pasas (γλυκὺς Κρητικός), tal vez el más afamado de los vinos de pasas en la Antigüedad, debían de elaborarse otros tipos de vino, algo, por otra parte, bastante verosímil dada la extensión de la isla y la posibilidad de que se cultivase en ella más de una variedad de vid. Galeno, por ejemplo, menciona en Creta un vino del tipo ὕδατώδης (blanco, ligero y flojito) y en el *Corpus Hippocraticum* se aconseja tomar vino de Creta “seco” (πίνειν οἶνον Κρητικὸν οἰνώδεα) para tratar algunas dolencias como el tétanos. Productos ambos, en cualquier caso, un tanto alejados del clásico γλυκὺς Κρητικός. Y debía de producirse asimismo el vino *Theraios*, un vino tinto, dulce y espeso, conocido prácticamente solo por los médicos y oriundo, quizá, de la isla de Tera (§ *infra*). Y también debía de elaborarse un cierto tipo de *siraios/hepsema* (§ 4.2.1) específico de la isla (si es que no era el mismo producto que el *Theraios*) y distinto del común o “helénico”, pues algunos

tomada de Damócrates (*De antidotis*, XIV, 130, 7), se recomienda un vino de Creta “dulce y blanco” por lo que tal vez fuese blanco. Pero Galeno, que cita muchas veces el vino de color ξανθός, dice en uno de sus tratados (*RBMS* VI, 801, 1-10) que no había ningún vino blanco dulce mientras que los vinos de color κίτρινος o ξανθός sí podían serlo y algunos de ellos eran un tanto espesos y densos, por lo que, quizá, el vino dulce de Creta fuese de este color.

⁶⁶⁷ Dioscórides, *MM* V, 6, 4; Galeno, *De methodo medendi* X, 982, 2; *SMTF* XI, 148,15-149,1; *CMSL* XIII, 3, 14; Aecio, *LibMed* VIII, 55, 66.

⁶⁶⁸ Plinio, *NH* XIV, 81; XX, 208, 7; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 582; Escribonio Largo, *Compositiones* 30, 6; 63; 65; 74; Marcial, *Epigrammata* XIII, 106; Juvenal, *Saturae* XIV, 270. El *mulsum* era un vino romano elaborado con miel (*oinomeli* en griego, § 5.3.1), caro y de cierto prestigio.

médicos, como Areteo, Oribasio o Aecio, recetan a veces *siraios* “cretense” (σίραιοις Κρητικός) en vez de o de forma alternativa al *siraios* helénico (§ 4.2.1. y notas 854-855). Y quizá se produjese también el vino *Therenos* (§ *infra*) en la isla⁶⁶⁹.

- Chipre (*Cyprium*).

Estrabón dice de Chipre (Κύπρος) que era una isla de abundante y buen vino y aceite (εὖοινός ἐστι καὶ εὐέλαιος), pero no especifica más al respecto. Por Plinio tenemos noticia de su vino que debía de tener una cierta consideración y estima pues lo cita junto a otros vinos fenicios, egipcios y griegos y lo sitúa en segundo lugar entre los que se importaban en Roma de ultramar. Debía de elaborarse a partir de alguna variedad de vid local, quizá la *vitis Cypria* (§ 2.3.1) que menciona el propio Plinio, un tipo de vid de las que se decía, según él mismo cuenta, que alcanzaban un tamaño considerable (*praecipua amplitudo*)⁶⁷⁰. En Chipre tenía fama, no obstante, el vino elaborado con higos dulces secos (§ 5.3.1. *Sycites*).

- *Chrysatticos* (χρυσαιτικός).

Se trata de un vino cuyo nombre significa literalmente “ático de oro” (u “oro ático”) y que aparece mencionado en una inscripción beocia del siglo II d.C. y en el *Edictum de pretiis* de Diocleciano. Pero, sobre todo, está presente en la literatura médica tardía (a partir del siglo IV d. C.). Su nombre parece estar relacionado con el del Ática y quizá se llamase así, más que por su “alta calidad”, por producirse en el Ática y ser tal vez de color dorado (ξανθός). Y es posible también que fuese del tipo generoso elaborado con uvas pasas. De Pablo de Egina parece deducirse que era un vino dulce (quizá generoso) y Oribasio lo cita junto a otros vinos dulces y de pasas por lo que quizá fuese un vino de este tipo (“el vino de pasas” del Ática) y similar al de Creta, al de Escíbela o al *psithios*. Pero, dado que, de las fuentes literarias, solo lo mencionan los médicos (ni siquiera en los lexicógrafos aparece referencia alguna) podría pensarse que quizá fuese un vino “preparado” de tipo medicinal (como suponen R. Billiard o E. Hyams que lo califican de “artificial”). Sin embargo, por la forma en la que los médicos lo citan y que ninguno de ellos hace referencia alguna a su elaboración (quizá

⁶⁶⁹ Galeno, *HVAC* XV, 648, 15-16; Hipócrates, *De diaeta acutorum* (Sp) 14, 10 (=37 Joly). En la actualidad, dice M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, pp. 55-77), se produce en Creta gran parte del vino tinto seco griego de calidad (principalmente en el centro-norte y en el este de la isla, zonas ambas con actividad vitivinícola desde tiempos muy remotos) aparte de buenos vinos dulces de malvasía.

⁶⁷⁰ Estrabón, *Gph* XIV, 6, 5; Plinio, *NH* XIV, 9; 74.

porque no tuviese ninguna preparación especial o por ser un vino sobradamente conocido) es posible que no fuese así. En cualquier caso, solo conocemos de él las aplicaciones médicas que se le daban. Oribasio, por ejemplo, lo recomendaba para problemas de la vejiga. Aecio para tomar, formando parte de un antídoto, en caso de problemas de vejiga o riñones y como esterilizante (ἀτόκιος) tomado con jugo de corteza de sauce. Pablo de Egina lo recomendaba para tratar desequilibrios calientes (θερμῇ δυσκρασία) e inflamaciones del hígado. Y Alejandro de Trales, el médico que más veces lo menciona (§ 4.4), lo aconsejaba para determinados problemas relacionados con la bilis negra (melancolía) y, entre otras varias cosas, también para algunas dolencias de los ojos y para las litiasis y problemas de los riñones⁶⁷¹.

- Dentis (Δένθις).

Este vino que menciona el poeta Alcmán junto a otros vinos de la zona (Onoglos, Caristo o Enunte) dice Ateneo que se elaboraba en una fortaleza de Lacedemonia llamada Dentíades (τὸν ἐκ Δενθιάδων). Pero ni uno ni otro facilitan más información sobre él. Ni tampoco Hesiquio que también lo menciona con el nombre de Δένθις⁶⁷².

- Éfeso (Ἐφέσιος).

Apenas tenemos referencias del vino que podía elaborarse en esta importante ciudad de la costa jonia del Asia Menor. Estrabón, que alaba los vinos que se producían en el entorno de la isla de Samos, tan solo dice que el “vino efesio” era bueno (ἀγαθός), Arquígenes lo incluye en la composición de uno de los varios fármacos que presenta para tratar la hidropesía (y que recoge Galeno), y Plinio afirma que el efesio era un vino “no saludable” (*nec salubre*) porque se elaboraba con *defrutum* (§ 4.2.1. *Siraios*) y agua de mar⁶⁷³.

Dioscórides, por su parte, dice que en Éfeso (Ἐφεσος), o en sus cercanías, se producía un vino que se llamaba Φυγελίτης/*Phygelites*, blanco, seco y sin agua de mar (ἀθάλασσος) al que empareja con el de Lesbos y el de Quíos y que, según él, tenía las mismas propiedades que el lesbio (§ 4.1.1). Quizá este *Phygelites* (cuyo nombre, dice J. André, derivaría de Φύγελα/*Phygela* (Figela), una villa vecina de Éfeso y

⁶⁷¹ IG VII, 3064, 1, 20; Diocleciano, *Edictum de pretiis* 2, 14; Oribasio, *EcM* 63, 10; Aecio, *LibMed* XI, 13, 62; Pablo de Egina, *EML* III, 50, 2, 19; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 601, 25; *De oculis* 166, 15; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 66; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, p. 89.

⁶⁷² Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D; Hesiquio, *Lexicon* δ 628. § *supra* Caristo.

⁶⁷³ Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15, 12; Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XIII, 265, 10); Plinio, *NH* XIV, 75.

desaparecida ya en tiempos de Plinio) fuese el vino de Éfeso que menciona Estrabón y tal vez un poco distinto al vino efesio que refiere Plinio. Y en Latorea, otra villa asimismo cerca de Éfeso, y de creer a Alcifrón de Meandro, también debía de producirse vino *Pramnios* (§ 4.2.1) con lo que, lo más probable, es que en el entorno de Éfeso se elaborasen varios tipos de vino distintos y de diferentes cualidades⁶⁷⁴.

- Egas (Αἰγεάτης/Αἰγιεύς).

Había muchas ciudades en la Antigüedad con el nombre de Egas (Αἰγαί), como dicen Elio Herodiano o el léxico Zonaras. En Macedonia, Eubea o Acaya. Y también en el Asia Menor (en Cilicia, Misia o Eolia). Es posible que en todas ellas se produjera vino, pero del que tenemos noticia en las fuentes escritas es del que se producía en la Egas eolia (Asia Menor) y más concretamente en las llanuras de esta ciudad como especifica Galeno⁶⁷⁵. Al decir de este médico debía de ser un vino tinto, más o menos seco, espeso (παχύς) y astringente aunque no en exceso, que podía situarse entre el *Abates* (§ *supra*) por un lado y el *Scybelites* y el *Theraios* (§ *infra*) por otro. Y que permanecía durante mucho tiempo en el estómago y causaba alteraciones y desórdenes en él. Con todo, debía de ser un vino aceptable para los lugareños que estaban acostumbrados a él y sabían beberlo en la justa medida y sin temor a que les hiciera daño (ἄλυπως). Poco conocido (ἄδοξος) y similar, añade Galeno, al que se producía en la vecina Perperene (§ *infra*), estaba considerado muy alimenticio y nutritivo (τρέφων) por lo que se recomendaba a los jóvenes del lugar que practicaban en la palestra. Y, tal vez, se elaborase con la variedad de uva *aegia* (§ 2.3.1) que cita Plinio⁶⁷⁶.

- Egóstena (Αἰγοσθενεύς/Αἰγοσθενίτης).

Egóstena (Αἰγόσθυνα) era una ciudad de la Megáride, cerca del Ática y de Beocia, mencionada por Pausanias y Esteban de Bizancio. En ella debía de elaborarse un vino de pasas, dulce y denso, similar al *passum* romano, según cuenta Polibio⁶⁷⁷.

⁶⁷⁴ Dioscórides, *MM* V, 6, 9 y 11; Plinio, *NH* V, 114; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 75; Alcifrón de Meandro (citado por Ateneo, *Ds* I, 31D).

⁶⁷⁵ Herodiano, *De prosodia catholica* III, 130, 8; Zonaras α 77, 21; Galeno, *De victu attenuante*, 102. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 54), que no cita esta obra de Galeno, habla, en cambio, del vino de la Egas cilicia (una villa marítima, dice, centro a la vez de producción y exportación) citando los tratados *De sanitate tuenda* y *De método medendi* en los que Galeno menciona el vino de Egas y Perperene “en Asia”).

⁶⁷⁶ Galeno, *HVAC* XV, 645, 10; *RBMS* VI, 800, 10-13; *De sanitate tuenda* VI, 337, 12; *De methodo medendi* X, 833-14-16; *De victu attenuante*, 102-103; Plinio, *NH* XIV, 42.

⁶⁷⁷ Pausanias, *GD* I, 44, 4-5; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 44, 4; Polibio, *Historiae* VI, 11a, 4 y Ateneo, *Ds* X, 440E-F.

- Elea (Ἠλεάτης).

Teofrasto cita de pasada el vino de Elea (Ἠλέα/Ἠλαία) al tratar del eléboro y comenta que, por crecer la variedad blanca de esta planta en los viñedos de Elea, estos producían “un vino tan diurético que los que lo bebían se debilitaban mucho”. Pero no dice a qué Elea, de las varias ciudades que existieron en la Antigüedad con este nombre, se refiere. Posiblemente se trate de la Elea del Asia Menor (en la Eólida), cercana a Lesbos de donde él era. Pero también podría referirse a la Elea del sur de Italia y sede de la escuela filosófica eleática. O tal vez a la Elea del Epiro⁶⁷⁸.

- Élide (Ἠλεῖος).

Élide (Ἠλεία o Ἠλῖς) era una comarca situada en el noroeste del Peloponeso, cuya capital se llamaba asimismo Ἠλῖς (Elis). Su gentilicio era Ἠλεῖος/*Eleios* y en su territorio, al sur de la capital y cercano a Pisa, se encontraba ubicado el santuario de Olimpia. Debía de ser una zona próspera en viñedos. Teócrito cita la ciudad de *Bouprasion* πολύβοτρυς (la rica en racimos) que también citan Homero como rica en trigo (πολυπύρου) y Estrabón. Pausanias cuenta que Dioniso era uno de los dioses más venerados por los habitantes de Elis que le habían erigido un santuario entre el ágora y el río Peneo. Y que los días de la fiesta el propio dios acudía a las celebraciones. Uno de esos días, dice Pausanias, los sacerdotes introducían en una casa tres calderas (λέβητες) vacías y sellaban la casa después. Y al día siguiente, en presencia de todo el pueblo y con los sellos intactos, abrían la casa y aparecían las calderas llenas de vino. Los eleos (Ἠλεῖοι), dice también Pausanias, hacían libaciones con vino en todos los altares del santuario de Olimpia. Vino que procedería con cierta probabilidad de los alrededores del santuario, de Escilunte (§ *infra*) donde tenemos noticias por Jenofonte de que se producía vino, de Buprasion o quizá de Elis⁶⁷⁹.

- Enunte (Οἰνουντιάς/Οἰνούσιος).

Enunte (Οἰνοῦς) era una población lacedemonia, situada en las proximidades del río del mismo nombre citado por T. Livio y no muy lejana de Esparta. Su nombre está emparentado con el del vino o proviene de él, quizá porque sus viñedos eran numerosos o por la cantidad o calidad del vino que producía. Su vino es mencionado

⁶⁷⁸ Teofrasto, *HP* IX, 10, 3. Sobre el eléboro, § 5.3.1. *Elleborites*.

⁶⁷⁹ Pausanias, *GD* VI, 26, 1-2; V, 15, 10; Teócrito, *Idyllia* XXV, 1-15; Homero, *Ilias* II, 615; XI, 756; Estrabón, *Gph* VIII, 3, 8.

por Alcmán, junto a otros vinos que se producían en lugares próximos (Caristo, Onoglos) y quizá se obtuviera de la vid *Oinoúsios* (§ 2.3.1) que menciona Hesiquio, vid relacionada seguramente también con Enunte⁶⁸⁰.

- Eritrea (Ερυθραῖος).

Dice Teofrasto que el vino que se producía en los alrededores de Eritrea o Eritras (Ερυθραί), una ciudad (fundación cretense posiblemente) situada en la costa jonia del Asia Menor frente a la isla de Quíos, era un vino delicado (μαλακός) y poco aromático (ἀόσμος), pero bueno para mezclarse con otros vinos de características opuestas como el de Heraclea. Y tal vez fuese un vino dulce (los antiguos, en general, pensaban que los vinos dulces carecían de olor) y quizá parecido al de Creta⁶⁸¹.

- Escíatos (Σκιάθιος).

Escíatos (Σκιάθος) es una pequeña isla perteneciente al grupo de las Espóradas occidentales y situada al norte de la isla de Eubea en el Egeo septentrional. El vino que se producía en ella es alabado por el comediógrafo Estratis de Atenas como un vino tinto agradable de beber mezclado con agua “mitad y mitad” (§ 9.1.2), de donde cabría deducir que, tal vez, fuese un vino más o menos suave y ligero. Eustacio recoge este comentario de Estratis y añade que era un tinto chispeante o ardiente (αἶθοψ), el mismo calificativo que tantas veces utiliza Homero para referirse al vino tinto⁶⁸².

- Escíbela (Σκυβελίτης).

Según Hesiquio, el nombre *Scybelites* de este vino (que en ocasiones aparece escrito con doble λ) derivaría de un topónimo de Panfilia en el Asia Menor: ἀπὸ Σκυβέλων, τόπου Παμφυλίας (“de Escíbela, lugar de Panfilia”). Y en Panfilia dicen Galeno y Areteo que era donde se elaboraba. Plinio, en cambio, afirma que se producía en Galacia (sin dar más detalles), también en el Asia Menor pero un poco al norte de Panfilia. Aunque quizá Σκύβελα/*Scybela* fuese una zona fronteriza entre ambas regiones⁶⁸³. Tal vez se preparase con uvas más o menos pasificadas de alguna variedad de uva local de esas zonas del Asia Menor. De hecho Plinio, que consideraba que su

⁶⁸⁰ Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D; Esteban de Bizancio, *Ethnica*, 486; T. Livio, *Ab urbe condita* XXXIV, 28, 1.

⁶⁸¹ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32B; *CP* VI, 16, 5; Aristóteles, *Problemata* 873a 2-3.

⁶⁸² Estratis, *PCG* VII, fr. 64 y Ateneo, *Ds* I, 30F; Eustacio, *CHO* II, 85, 45. § 3.4.1. Vino tinto y nota 531.

⁶⁸³ Hesiquio, *Lexicon* κ 2379; Galeno, *De victu attenuante*, 98, 3; Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* I, 5, 14; Plinio, *NH* XIV, 80. Cf. Liddell-Scott, (voz Σκυβελίτης).

sabor era semejante al del *mulsum* (vino con miel), lo incluye entre los vinos de pasas y Galeno menciona unas uvas pasas llamadas Σκυβελίτιδες/*Scybelitides*, de color negro y dulces, como muy famosas en Panfilia⁶⁸⁴. Del vino tenemos noticias principalmente en los escritos de algunos médicos (sobre todo Galeno) que debían de recomendarlo con frecuencia como reconstituyente. Galeno lo describe como un vino tinto, espeso como el arrope (παχὺς καθάπερ τὸ σίραιος ἢ ἔψημα), poco astringente, dulce (quizá generoso), alimenticio y de aroma y gusto similares a la miel (μελιτῶδες), tal y como decía Plinio. Según Galeno permanecía poco tiempo en el estómago, no era diurético y sí un poco laxante y útil para problemas de tórax y pulmonares. Y Oribasio lo recomendaba como aperitivo al considerarlo calorífico pero no demasiado. Para Galeno era el mejor y el de más calidad de los vinos de estas características y tal vez se pareciese al *Theraios* (§ *infra*), vino junto al que acostumbra a citarlo con frecuencia⁶⁸⁵. Y, como este y otros vinos que no eran espesos y dulces en exceso (μὴ πάνυ παχὺς καὶ λίαν γλυκύς), con el paso del tiempo, dicen Galeno y Oribasio, iba adquiriendo un cierto brillo parecido al fuego y terminaba por volverse de color ámbar-dorado (ξανθός) y por presentar al final un sabor amargo no muy apropiado para ser bebido, pero síntoma claro de su vejez⁶⁸⁶.

- Escilunte (Σκιλλούντιος).

Escilunte (Σκιλλοῦς) era una ciudad de la Élida (Peloponeso) cercana a Olimpia y ya en ruinas en época de Pausanias. En terrenos de Escilunte estaba la finca que los lacedemonios donaron a Jenofonte tras el destierro que le impusieron los atenienses. Y estas posesiones de Escilunte las describe Jenofonte en la *Anábasis* y, entre otras cosas, menciona el vino, seguramente el obtenido en su propia finca pues a ella debe referirse cuando habla de los viñedos en su diálogo *Oeconomicus*⁶⁸⁷.

- Escione (Σκιωναῖος).

La ciudad tracia de Escione (Σκιώνη) estaba situada en el sureste de la península de Palene (la más occidental de las penínsulas de Calcidia). Su vino lo menciona

⁶⁸⁴ Plinio, *NH* XIV, 80; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 582. Sobre el *mulsum* romano, § 5.3.1. *Oinomeli*.

⁶⁸⁵ Galeno, *De victu attenuante*, 97-98; *De sanitate tuenda* VI, 337, 13-15; *De methodo medendi* X, 833, 14-15; *RBMS* VI, 800, 5-15; *HVAC* XV, 632, 1-8; Oribasio, *ColMed, libri Incerti*, 41, 14; Areteo, *De curatione acutorum morborum* II, 9, 4.

⁶⁸⁶ Galeno, *RBMS* VI, 804, 15-805, 5; Oribasio, *ColMed*, V, 6, 33. § 3.4.2. y nota 560.

⁶⁸⁷ Jenofonte, *Anabasis* V, 3, 7-9; Pausanias, *GD* V, 6, 4-6.

Demóstenes, junto al de su vecina Mende, con motivo de un transporte de vino con destino al Ponto. Posiblemente fuese un vino blanco similar al de Mende, dada su proximidad, pero no tenemos información que lo confirme⁶⁸⁸.

- Esciros (Σκύριος).

Esciros (Σκύριος) es una pequeña isla, perteneciente al archipiélago de la Espóradas occidentales, al este de la isla de Eubea y famosa en la Antigüedad por el retiro que en ella llevó a cabo Aquiles para librarse de la guerra de Troya. En cuanto al vino que en ella pudo producirse en la Antigüedad no tenemos apenas referencias. Galeno dice que en esta isla se producía un vino (al que no da nombre) del que dice que era del tipo ὑδατώδης (*hydatodes*), blanco, ligero y flojito⁶⁸⁹.

- Esmirna (Σμυρναῖος).

Lo mismo que en el caso de Éfeso, es posible que el vino que se producía en la vecina Esmirna, una población del Asia Menor, no fuese sino el famoso *Pramnios* (§ 4.2.1), según testimonio del propio Plinio que afirma que en las proximidades de Esmirna se elaboraba dicho vino (probablemente con la uva *Pramnia* que también se cultivaría allí). O tal vez fuese un vino con personalidad propia y desconocida para nosotros, pues Varrón y Plinio hablan de una vid junto al mar de Esmirna que daba dos (o tres) cosechas en un año (lo que no deja de ser una manifiesta exageración), pero podía ser una vid distinta de la *Pramnia*. Estrabón, que menciona el vino de Esmirna, se limita a decir que, como otros vinos de la zona próxima a la isla de Samos, era bueno tanto para disfrutar como para las dietas médicas⁶⁹⁰.

- Estatmos (Σταθμίτας).

Estatmos (Σταθμοί) era una población lacedemonia cercana a Esparta donde se producía el vino *Stathmitas* (Σταθμίτας) citado por Alcmán junto a otros vinos producidos en las cercanías, como el de Caristo, Dentis, Onoglos o Enunte, zonas próximas todas ellas, dice Ateneo, a Pítane⁶⁹¹.

⁶⁸⁸ Demóstenes, *Contra Lacritum* 10; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 66; Dalby, A., *Siren feasts*, p. 101.

⁶⁸⁹ Galeno, *HVAC* XV, 648, 15-16.

⁶⁹⁰ Varrón, *RRe* I, 7, 6; Plinio, *NH* XIV, 54; XVI, 115; Alcifrón de Meandro (citado por Ateneo, *Ds* I, 31D); Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15, 12. Según A. Dalby (*Food in the Ancient World from A to Z*, p. 31) el vino de Esmirna que cita Estrabón podría ser el Perperene (§ *infra*) que citan Galeno y Oribasio, aunque la ciudad de Perperene, dice Galeno, estaba próxima a Pérgamo (un poco al norte) y relativamente distante de Esmirna.

⁶⁹¹ Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D. § *supra* Caristo, Dentis y Enunte.

- Eubea (Εὐβοικός).

La isla de Eubea es una isla alargada (de norte a sur) y montañosa que se encuentra situada en el mar Egeo al este de la parte central de la Grecia continental. Su vino es mencionado por primera vez por Alexis y, según Plutarco, el vino de esta isla era famoso por la costumbre de los eubeos de tratarlo con resina (de pino, por lo general, *πιτυῖνη/πευκίνη ῥητίνη*) que se mezclaba con el mosto antes o durante la fermentación para dar consistencia y buen aroma al vino. Debía de ser, por otra parte, un vino blanco y ligero, con fuerte aroma y sabor a resina que debía de constituir su característica principal y que pudiera hacer pensar, quizá, en el *Retsina* (ρετσίνα) que todavía se sigue elaborando en Grecia actualmente. Es posible que se produjera vino por toda la superficie de la isla (*ἀμπελόεν πεδίων*, “tierra sembrada de viñedos”, la llama Teognis de Mégara) pero tenemos referencia de dos centros concretos, uno en el norte y otro en el sur, además de la llanura de Lelanto en el centro-oeste de la isla⁶⁹².

En el norte de Eubea, en el estrecho que la separa de la Ftiótide, y frente a las costas de Tesalia, estaba situada la histórica ciudad de Histiea (Ἰστίαια) “de muchos racimos” (*πολυστάφυλος*) que ya menciona Homero y que más tarde, como dicen Eustacio y una glosa a la *Iliada*, cambió su nombre por el de Oreó (*Ὠρεός*), que es como la conocen los romanos (*Oreus*). El vino que se elaboraba en esta ciudad “de muchos racimos” (vino que Homero no menciona) lo conocemos por Plinio que lo denomina con el nombre latino *Oreticum* y lo enumera entre otros vinos griegos que el médico Apolodoro de Lemnos recomendaba al rey Ptolomeo de Egipto (§ *supra* Ambracia). Y, aunque no lo dice, es previsible que fuera un vino *resinatum* (aromatizado con resina de pino) como se hacían, en general, los vinos de esta isla⁶⁹³.

En el sur de la isla estaba asentada la ciudad de Caristo (Κάρυστος), citada también por Homero en el “catálogo de las naves” y más tarde por Tucídides. Hesiquio menciona asimismo esta ciudad y un vino *Καρύστιος/Carystios*, sin más detalles, y sin que sepamos muy bien si se trata del vino que podía elaborarse en esta ciudad eubea o se refiere al que se elaboraba en la ciudad lacedemonia de Caristo mencionado por Alcmán (§ *supra* Caristo). No obstante, Hesiquio (que no cita la ciudad lacedemonia)

⁶⁹² Alexis, *PCG* II, fr. 303 y Ateneo, *Ds* I, 30F; Plutarco, *QC* 676B-C; Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 783-784; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 163-164. § 3.2.3.3. nota 469.

⁶⁹³ Homero, *Ilias* II, 537; Eustacio, *CHI* I, 435, 5; *SCHOIH*, *Ilias* II, 537; Plinio, *NH* XIV, 76.

menciona el vino Καρύστιος/*Carystios* inmediatamente antes del nombre de la ciudad de Caristo eubea, por lo que con mucha probabilidad debe referirse al que se producía en esta ciudad que sería, por otra parte, un vino del tipo *resinatum* y no muy distinto al que debía de producirse al norte de la isla⁶⁹⁴.

Y, aparte de estos dos grandes núcleos productores de vino, en el centro occidental de la isla, entre Calcis (Χαλκίς) y Eretria (Ἐρέτρια), estaba la importante llanura vinícola de Lelanto citada por Teognis (Ληλάντου δ' ἀγαθὸν οἰνόπεδον) y por cuya posesión se produjo en el siglo VII a. C. una guerra entre las ciudades de Calcis y Eretria. De creer a Teognis debía de producirse aquí buen vino, posiblemente *resinatum* también, al igual que en los otros centros de Eubea⁶⁹⁵.

- Euromo (Εὐρωμεύς/Εὐρωμής).

Euromo (Εὐρωμος) fue una ciudad caria del Asia Menor cercana a Pidasas (Πίδασσα) y no lejana de Mileto (Μίλητος). Según una inscripción de Mileto del siglo II a.C., que recoge un tratado firmado entre esta ciudad y Pidasas, los ciudadanos de esta última poseían viñas en Euromo que producían más de mil metretas de vino (más de 390 hl.), según consta en la inscripción. No debía de ser de mala calidad pues los milesios, tras la firma, trataron de atraerlo al mercado de su ciudad con la rebaja de los derechos de aduana (ἐλλιμένιον). Y, quizá fuese el vino que se bebía en Mileto⁶⁹⁶.

- Figela (Φυγελίτης/*Phygelites*). Véase § *supra* Éfeso.
- Fliunte (Φλιοῦντος/Φλιούσιος/Φλιάσιος).

Fliunte (Φλιοῦς/Φλιασία), ciudad de la Argólida en el Peloponeso, recibe su nombre de un hijo de Dioniso (Φλιάς, Fliante) y debía de tener como “especialidad” el vino, según una lista de especialidades de varias de las ciudades griegas elaborada por Antífanes, por lo que debió de gozar de cierta fama en la Antigüedad en el Peloponeso y quizá también en Atenas. La viña y el vino debían de ser también su principal fuente de riqueza pues Pausanias cuenta que los filiasios tenían ofrendada una cabra de bronce y oro en el ágora de la ciudad a la que rendían honores para evitar en lo posible los

⁶⁹⁴ Homero, *Ilias* II, 539; Tucídides, *Historiae* VII, 57; Hesiquio, *Lexicon* κ 922-923; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 69.

⁶⁹⁵ En el año 506 a.C. los atenienses arrebataron la llanura a Calcis y establecieron en ella 4000 *clerucos* (Heródoto, *Historiae* V, 77). Teognis, que había vivido en Eubea (*Elegiae* I, 784-790), escribiría después: “ha perecido Cerinto y los fértiles viñedos de Lelanto son arrasados” (I, 891-893).

⁶⁹⁶ *IMileto*, 61, 39-45; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, p. 724.

continuos daños que les causaba en las viñas la aparición de la constelación Cabra (Capricornio) en el cielo. Hoy se sigue produciendo vino (tinto tanto seco como dulce) en la zona bajo la denominación “Nemea”, según dice M. Lambert-Gócs⁶⁹⁷.

- Halicarnaso (Ἀλικαρνασσεύς).

Halicarnaso (Ἀλικαρνασσός) fue un importante puerto de mar en la costa caria, en el Asia Menor. De su vino tenemos referencia por Ateneo que lo incluye, junto a los de la vecina ciudad de Mindo (§ *infra*) y los de la cercana isla de Cos (§ *supra*) y la no muy lejana Rodas (§ *infra*), entre los vinos tratados con abundante agua de mar. Y como todos ellos debía de ser flatulento, laxante y, según Ateneo, ayudaría a la asimilación de la comida⁶⁹⁸.

- Haluncio (*Haluntinum*).

Haluncio (Ἀλόντιον/Ἀλούντιον para los griegos y *Haluntium* para los romanos) fue una fundación griega próxima a la costa noreste de Sicilia (hoy San Marco d'Alunzio). Es citada, entre otros, por Dionisio de Halicarnaso y Claudio Ptolomeo. Su vino lo menciona Plinio que lo incluye entre los vinos de pasas. Tiene, dice Plinio, un sabor similar al *mulsum* (§ 5.3.1. *Oinomeli*) al igual que el vino de Escíbela (§ *supra*). Y, quizá, este vino siciliano fuese también tinto y espeso como el de Escíbela⁶⁹⁹.

- Heraclea (Ἡρακλεώτης).

El nombre de Heraclea (Ἡράκλεια/Ἡρακλέα), ciudad de Heracles, lo llevaban varias ciudades de la antigua Grecia: en Macedonia, en Tesalia, en el Peloponeso (no muy distante de Olimpia), en Sicilia, en la Magna Grecia o en el Asia Menor. Y es posible que en todas ellas se elaborase vino. Tenemos noticia, no obstante, del que se hacía en la ciudad de Heraclea del Ponto, en la costa del mar Negro, en el Asia Menor. Por esta ciudad pasó la Expedición de los Diez mil y Jenofonte comenta que sus habitantes enviaron a los mercenarios griegos, como presente de hospitalidad, dos mil vasijas (κεράμια) de vino, tres mil *medimnoi* de harina de cebada, veinte bueyes y cien ovejas. Pero al reclamarles los mercenarios más provisiones para continuar la marcha, los heracleotas se encerraron en la ciudad, cerraron las puertas y montaron guardia

⁶⁹⁷ Antífanos, *PCG* II, fr. 233 y Ateneo, *Ds* I, 27D-E; Pausanias, *GD* II, 13, 6; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 187-190.

⁶⁹⁸ Ateneo, *Ds* I, 32E

⁶⁹⁹ Plinio, *NH* III, 90; XIV, 80; Dionisio de Halicarnaso, *Antiquitates Romanae* I, 51, 2, 10; Claudio Ptolomeo, *Gph* III, 4, 2; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 80.

sobre la muralla. Teofrasto, por su parte, menciona un vino que se elaboraba en la ciudad de Heraclea (sin más precisiones), al que empareja con el de la ciudad jonia de Eritrea (Ερυθραί) en el Asia Menor, por lo que cabría suponer que debía de tratarse de alguna de las Heracleas del Asia Menor. Y más que de la Heraclea caria, como supone R. Billiard, se trataría de la Heraclea Pónica, como sugiere F. Salviat, que disponía de un puerto muy activo y de la que han aparecido multitud de ánforas selladas. Debía de ser, en todo caso, un vino seco pero muy oloroso pues, dice Teofrasto, “si se mezcla un vino seco y fragante con otro delicado y sin olor, por ejemplo vino de Heraclea y de Eritrea, el uno aporta la delicadeza y el otro la fragancia”. Mucho tiempo después de Jenofonte y Teofrasto, los *Geoponica* mencionan en la Heraclea del Ponto un vino que se elaboraba con una uva llamada *mersites* (§ 2.3.1) y del que se dice que era el más célebre de la zona (Bitinia y Paflagonia, se supone). Y por las descripciones que se hacen de la uva con la que se elaboraba debía de ser un vino más bien dulce y más próximo, por lo tanto, a los bitinios (§ *supra*) de los que habla Jenofonte que al que menciona Teofrasto⁷⁰⁰.

- Herea (Ἡραῖος).

En Herea (Ἡραῖα), ciudad de Arcadia en el Peloponeso, debía de elaborarse un vino, al decir de Teofrasto, que trastornaba la cabeza a los varones y que hacía estériles a las mujeres que lo bebían. Ateneo (citando a Teofrasto), Claudio Eliano y Plinio (que lo incluye, junto al de Cerinia y Trezén, en el capítulo dedicado a “los vinos prodigiosos”) comentan en cambio, que este vino era causa de fecundidad en las mujeres y que a las que lo tomaban las hacía concebir. Imposible de verificar hoy, en todo caso, tales afirmaciones. Por otra parte, no tenemos ninguna referencia de la variedad de vid con la que podía elaborarse tal vino ni de ninguna otra de sus características⁷⁰¹. Pero posiblemente no sería el único vino que se producía en los alrededores de esta ciudad ya que por Aristóteles sabemos que en la región de Arcadia se producía otro vino que él llama “vino de Arcadia” (§ *supra*).

⁷⁰⁰ Jenofonte, *Anabasis* VI, 2, 2-3; 4, 1-6; Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32B; *Geoponica* V, 2, 10; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 191; Lazarov, M., “Les timbres amphoriques grecs et les problèmes commerciaux en Thrace Pontique” en *RSAG*, pp. 401-405. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 53.

⁷⁰¹ Teofrasto, *HP* IX, 18, 10; Ateneo, *Ds* I, 31F; Eliano, *Varia historia* XIII, 6; Plinio, *NH* XIV, 116. Teofrasto sitúa este vino en “Heraclea” de Arcadia, ciudad inexistente en Arcadia, por lo que parece más lógica la lectura de Ateneo y Eliano que hablan de Herea.

- Hípera (Ἱπερία).

El vino *Hyperias* es mencionado en la *Suda* como “vino de Híperes o Hípero” (Ἱπεριάς· οἶνος ἀπὸ Ὑπέρου), pero seguramente, más que el vino de Hípero, se trate del vino elaborado en la antigua ciudad de Hípera o Hiperea (Ἱπερα/Ὑπέρεια), en el Peloponeso, fundada, según Pausanias, por este héroe y que con el tiempo terminaría por dar origen a la ciudad de Trezén (§ 2.3.1, nota 262). O quizá fuese uno de los vinos que se elaboraban en esta ciudad. Con el nombre de Híperes o Hípero estarían relacionados, pues, tanto la ciudad como el vino y la uva con la que es posible que se elaborase (§ 2.3.1 *Hypereias*). Y de creer al oráculo de la Pitia, recogido por Plutarco y otros autores, no sería de mala calidad o, por lo menos, no sería un vino de heces⁷⁰².

- Icaria (Ἰκάριος).

Icaria (Ἰκαρία), la isla del mítico Ícaro, es una isla del archipiélago de las Espóradas orientales al oeste de Samos y no muy distante de la costa occidental del Asia Menor. La primera noticia que tenemos de que se produjera vino en Icaria es del poeta del siglo IV a.C. Anfis de Atenas, que califica de bueno el vino que se producía en la isla, y mucho tiempo después, Aquiles Tacio empareja el vino de Icaria con los grandes vinos de Quíos y de Ísmaro, para concluir que todos ellos no son nada comparados con los vinos fenicios de Tiro. Posiblemente tanto Anfis como Aquiles Tacio y a pesar del tiempo que los separa, cuando hablan de “vino icario”, se estén refiriendo al vino *Pramnios* (§ 4.2.1) aunque sin nombrarlo. El primero quizá reivindicando este nombre de vino para la isla pues siendo el *Pramnios* un vino con prestigio ya desde tiempos de Homero puede ser que, por esas fechas (siglo IV a.C.), los icarios empezasen a llamar así a su vino local, para comercializarlo y venderlo mejor, por lo que es posible que el homérico *Pramnios* no guarde relación alguna con la isla de Icaria. Y el segundo porque en su época quizá ya se daba por hecho que el vino de Icaria era conocido como *Pramnios*. No obstante, en la literatura griega que se conserva será Epárquides de Icaria (un siglo posterior a Anfis) el primero en asociar el nombre de vino *Pramnios* a la isla de Icaria y Semo de Delos, un poco más tarde aún, haría derivar su nombre de un monte de esta isla (Πράμνιος πέτρα). Puede ser, por

⁷⁰² *Suda*, v 292; Pausanias, *GD* II, 30, 8-9. “Bebe ahora vino de heces, pues ya no moras en la sagrada Hípera donde bebías vino sin heces”, dice el oráculo (Aristóteles, fr. 597 Rose y Plutarco, *QRG* 295F; Ateneo, *Ds* I, 31B y *Suda* α 1268). § 4.1.2. *Trygias* y nota 874.

tanto, que en la isla de Icaria, al menos en algún momento, se produjera vino *Pramnios* y también algún otro vino aceptable, como podía ser el *Oeneates* (§ *infra*) que cita Plinio (y que tal vez se elaborase en la ciudad de Énoe) u otro vino cualquiera que bien podía venderse como tal vino “icario” o que por razones comerciales recibiera el nombre de *Pramnios*⁷⁰³.

- Ínico (Ἰνυκῖνος).

Ínico (Ἰνυκον para los griegos o Ἰνυκα para Heródoto e *Inycum* para los romanos), era una antigua población de Sicilia situada al suroeste de la isla junto al río *Hypsas* (Ἵψας) y no lejos de Selinunte. Debía de ser una aldea pequeña (πολίχνιον), al decir de Hesiquio, quien añade que producía buen vino (εὔοινος). Esteban de Bizancio, que también cita este vino al igual que Herodiano, comenta, además, que era de un tipo similar a los que se hacían en Sicilia (quizá dulce como el *pollios* o el Haluncio). Y Focio lo califica de muy bueno o excelente (κάλλιστος)⁷⁰⁴.

- Issa (Ἰσσαῖος).

La isla de Issa (Ἰσσα), hoy Vis, situada en el mar Adriático frente a las costas de Croacia (parte de la antigua Dalmacia), fue una colonia de Siracusa. Su vino lo cita, y lo ensalza, el historiador y geógrafo Agatárquides de Cnido: “en la isla de Issa, en el Adriático, se cría un vino que, comparado con cualquier otro, es manifiestamente mejor”, pero no facilita ningún detalle sobre él⁷⁰⁵.

- Lagaria (Λαγαριτανός).

Lagaria (Λαγαρία) era un castillo-fortaleza (φρούριον), fundación de Focea, en la costa de Calabria, entre Heraclea y Turios, en el *Bruttium*, en tierras de la antigua Enotria (Magna Grecia), y el vino Λαγαριτανός/*Lagaritanos* que se producía en sus alrededores lo describe Estrabón como dulce y delicado y muy considerado (σφόδρα εὐδόκιμος) entre los médicos. Plinio dice de él que era de los vinos más afamados de la zona sur de Italia, sobre todo después de la curación del cónsul Valerio Mesala tras

⁷⁰³ Anfis de Atenas, *PCG* II, fr. 40 y Ateneo, *Ds* I, 30B; Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 2; Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 6 y Ateneo, *Ds* I, 30C; García Soler M. J., “Algunos nombres de vinos en griego antiguo”, pp. 400-401. Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, p. 44. Para más detalle sobre la isla Icaria y el vino *Pramnios*, § 4.2.1. *Pramnios*.

⁷⁰⁴ Heródoto, *Historiae* VI, 23, 17; Pausanias, *GD* VII, 6; Hesiquio, *Lexicon* ι 692; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 332, 19-20; Focio, *Lexicon* ι 108; Herodiano, *De paronymoribus* III, 888, 33.

⁷⁰⁵ Agatárquides, *FGrH* 86, fr. 18 y Ateneo, *Ds* I, 28D; Herodiano, *De prosodia catholica* III, 267, 2-3; Casio, Dion, *Historiae romanae* (vers. 1, vol.1), pág. 180; Zonaras, J., *Epitome historiarum* II, 228, 9.

haber hecho uso de él. También Esteban de Bizancio menciona este vino, aunque sin aportar detalle alguno⁷⁰⁶.

- Lámpsaco (Λαμψακηνός).

Lámpsaco (hoy Lápsaki), era una importante y conocida ciudad misia (Asia Menor) asentada al norte del estrecho de los Dardanelos en la entrada a la Propóntide (hoy mar de Mármara), y célebre por sus vinos y por su culto a Príapo, divinidad que Ateneo identifica con Dioniso. Tucídides dice que Lámpsaco (en aquel momento en poder de los persas) pasaba por ser la mayor productora de vinos de la época y que le fue entregada como presente a Temístocles por el rey de Persia Artajerjes I, precisamente por el vino que allí se producía. Plutarco recoge también este dato en su vida de Temístocles. Y Diodoro Sículo, Estrabón, Ateneo y Esteban de Bizancio se hacen eco, asimismo, de este presente del rey de Persia a Temístocles, resaltando que se lo hizo debido a la producción de vino de la ciudad, aunque ninguno de ellos hace referencia alguna a su calidad. Jenofonte refiere también que Lámpsaco era una ciudad rica y bien abastecida de vino⁷⁰⁷.

- Lelanto (Ληλάντιος). Véase § *supra* Eubea.
- Lemnos (Λήμνιος/Λημναῖος).

Según el relato homérico, a los guerreros aqueos que peleaban ante los muros de Troya les llegaba vino en naves de Lemnos. Previsiblemente sería vino producido en esta isla, situada en el Egeo septentrional frente a las costas de Troya. Y, tal vez, fuese un vino tinto similar a los que se producían en esa zona (§ 4.1.1 Ísmaro, Tasos) de la que Ateneo comenta que tanto los vinos de Tracia como los de toda la zona próxima gozaban de bastante consideración entre los griegos antiguos (§ *infra* Tracia.). Aunque posiblemente el vino de Lemnos, aun siendo más que aceptable, sería de una calidad inferior a los tracios ya que, según dice Homero, a la tienda de Agamenón llegaban todos los días naves aqueas con vino de Tracia mientras que las naves lemnias vendían el vino de su isla a la tropa griega. Quizá estuviese elaborado a partir de una uva tinta autóctona, la *Lemnia* (§ 2.3.1), que citan Aristófanes y Pólux y que, según dice

⁷⁰⁶ Estrabón, *Gph* VI, 1, 14; Plinio, *NH* XIV, 69; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 405, 10. Sobre Enotria § 1.3, nota 64.

⁷⁰⁷ Tucídides, *Historiae* I, 138, 5; Plutarco, *Themistocles* XXIX, 11, 3; Diodoro Sículo, *BH* XI, 57, 7; Estrabón, *Gph* XIII, 1, 12; Ateneo, *Ds* I, 29F-30B; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 410, 15-25; Jenofonte, *Hellenica* II, 1, 18-19.

M. Lambert-Gócs, sería la ascendiente de la actual variedad λημνιό (*lemnio/limnió*) que se cultiva hoy en la isla y con la que se elabora todavía en Lemnos un atractivo y brillante vino tinto, seco y ligero⁷⁰⁸.

- Léucade (Λευκάδιος).

El vino de esta isla del mar Jónico estaba tratado con yeso durante su fermentación y envejecimiento por lo que, dice Ateneo, “afecta a la cabeza”, comentario que también recoge Eustacio. Lo menciona ya el cómico Eubulo que en un fragmento que se conserva en Ateneo dice: “hay vino de Léucade y un vinillo *milittio* simplemente bebible” (ὁ Λευκάδιος πάρεστι καὶ μιλίτιος οἰνίσκος οὕτω πότιμος) de donde, en realidad, nada puede deducirse sobre el vino de Léucade ni sobre su calidad, dada la brevedad del fragmento. Pero entre los autores latinos lo menciona Plauto entre otros vinos griegos muy famosos (Quíos, Lesbos y Tasos), quizá porque lo considerase de su misma categoría, y Plinio que lo menciona entre los vinos griegos que el médico Apolodoro de Lemnos recomienda al rey Ptolomeo de Egipto⁷⁰⁹.

- Magnesia (Μάγνης).

Con este nombre se refiere el comediógrafo Hermipo a un vino del que dice que es un dulce presente (μελιχόδωρον) y del que tampoco tenemos más noticias en otras fuentes ni sabemos con exactitud dónde se elaboraba pues Hermipo no concreta siquiera de qué ciudad o territorio, de los que tenían por nombre Magnesia, procedía. Magnesia (Μάγνησα o Μαγνησία, nombre derivado del héroe epónimo Magnes, hijo de Eolo) era, en primer lugar, una región de la costa egea de Tesalia, al sur del monte Olimpo y frente a las islas Espóradas, que incluye una pequeña península. Probablemente el vino mencionado por el cómico se elaboraría en esta zona. O esa es en todo caso la opinión de A. Dalby basándose en algunas monedas con motivos vitivinícolas encontradas en esa área. Y también la de F. Salviat. Pero con el nombre de Magnesia existieron también en la Antigüedad, al menos, dos ciudades en el Asia Menor: Magnesia del Meandro en Jonia y Magnesia del Sípilo en Lidia que quizá fuesen fundadas por magnesios de Tesalia. Y en alguna de ellas sitúa R. Billiard el

⁷⁰⁸ Homero, *Ilias* VII, 467-473; IX, 71-72; Ateneo, *Ds* I, 31B; Pólux, *On* VI, 82; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 30.

⁷⁰⁹ Ateneo, *Ds* I, 33B; Eustacio, *CHO* I, 267, 40; Plauto, *Poenulus*, 699; Plinio, *NH* XIV, 76 (§ *supra* Ambracia y nota 634). Por otra parte, en el verso citado de Eubulo (*PCG* V, fr. 129 y Ateneo, *Ds* I, 29A) A. Meineke sustituye *milittios* por *Milesios*, algo que bien podría ser. § 4.1.2. y nota 624.

origen del vino citado por Hermipo, aunque no especifica cual. Se limita a mencionar Magnesia, ciudad que cita, junto a Eritrea (§ *supra*), como colonias cretenses⁷¹⁰.

- Mesogis (Μεσωγίτης).

Mesogis (Μεσωγίς) es una cadena montañosa del Asia Menor que hace frontera entre Lidia (Λυδία) y Caria (Καρία) y se extiende en dirección opuesta al monte Tmolos, desde Celenas y Apamea en Frigia hasta Micala en la costa jonia, de forma que “los frigios ocupan una parte de esta cadena montañosa, otra la ocupan los lidios y los misios y otra los carios y jonios”, según dice Estrabón que sigue en este punto a Teopompo de Quíos. Y entre esta cadena y el monte Tmolos quedaría la llamada llanura *caistriana*. El nombre Μεσωγίς (escrito a veces con doble σ) es un compuesto de μέσος (“medio” o “en medio”) y γῆ (“tierra”) que literalmente significa “tierra de en medio” o “tierra situada en el centro” o “tierra adentro o del interior”. Se producía en sus laderas un vino llamado *Mesogites* (Μεσωγίτης), escrito a veces con doble σ, del que Estrabón dice que, como otros vinos de la zona, era bueno tanto para disfrutar como para las dietas médicas y que el mejor *Mesogites* era el llamado *Aromeus* (Ἄρομεύς) elaborado en la ciudad de Ároma (τὰ Ἄρομα), apreciación que mantienen también Esteban de Bizancio y Herodiano. Pero Dioscórides cree que el *Mesogites* (al que él hace originario del monte Tmolos, quizá por error) producía dolor de cabeza y dañaba los nervios (κεφαλαλγῆς καὶ νεύρων βλαπτικός) y algo parecido opinaba también Plinio que lo sitúa en tercer lugar entre los vinos importados de ultramar⁷¹¹.

- Míconos (Μυκόνιος).

Plinio incluye el vino de esta isla del archipiélago de las Cícladas y próxima a Delos en tercer lugar entre los vinos importados en su tiempo en Roma. No facilita ningún detalle sobre él, pero se han encontrado monedas de la isla que representan racimos de uvas, testimonio, sin duda, de la cultura del vino que existió en ella. Ateneo, por otra parte, comenta que los habitantes de Míconos (Μύκονος) “por ser pobres y habitar una isla mísera eran acusados en la Antigüedad de mezquindad y

⁷¹⁰ Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo, *Ds* I, 29E; Estrabón, *Gph* VIIa, 12 y 14; IX, 5, 16 y 21-22; Dalby, A., *Siren feasts*, p. 101; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 189; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 53.

⁷¹¹ Teopompo de Quíos, *Historiae*, *FGrH* 115, fr. 391; Estrabón *Gph* XIII, 4, 12; XIV, 1, 15, 12; XIV, 1, 47; Dioscórides, *MM* V, 6, 9; Plinio, *NH* XIV, 75, 5; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 448, 7; Herodiano, *De paronymoribus* III, 868, 27.

avaricia”. Hoy, sin embargo, el turismo ha puesto de moda esta pequeña isla casi desprovista de agua y vegetación⁷¹².

- Mindo (Μύνδος).

En Mindo (Μύνδος), ciudad de Caria no muy distante de Halicarnaso, debía de elaborarse un vino ligero y abundante en agua de mar. Más o menos como los de las ciudades e islas próximas (Halicarnaso, Cos, Rodas). Menipo de Gádara, citado por Ateneo, decía de él que era un buen “bebedor de agua salada” y Ateneo hace el mismo comentario “clínico” que sobre los vinos de Halicarnaso y Cos (“como todos los vinos tratados con agua de mar no produce resaca, afloja los intestinos y ayuda a la asimilación de la comida”), comentario que también hace Eustacio⁷¹³.

- Misia (Μυσία/Μίσυος).

Misia (Μυσία) ocupaba una amplia zona al norte de Lidia (Λυδία) y al este de la Tróade, con salida al mar de Mármara (antigua Propóntide) y al Egeo, en el Asia Menor, y en su superficie se levantaba el famoso monte “Olimpo misio” pero también y, al decir de Píndaro, era “una llanura fecunda en viñas que Aquiles tiñó de negra sangre”. Debían de producirse en Misia, no obstante, distintos tipos de vinos. Tenemos noticia del que se producía en la ciudad de Cícico (§ 4.2.1. *Hippodamanteios*) y en la de Lámpsaco (§ *supra*), pero Galeno habla además, del vino “misio” y especifica en alguna ocasión que se refiere “no al que se produce cerca del río Istro de Misia (οὐκ ἐκ τῆς παρὰ τὸν Ἰστρον Μυσίας), sino más al sur en los aledaños del Helesponto en la zona llamada Helespontia, no muy lejana de Pérgamo” (de donde él era)⁷¹⁴. Y puntualiza que “el llamado vino misio”, que cita al alimón con el de Lesbos, el *Ariusios* de Quíos (§ 4.1.1) y el *Tmolites* de Asia Menor (§ *infra*) era un vino de color blanco-pajizo (κιπρός), dulce, de buen aroma, calorífico (θερμός) y de mediana consistencia, a medio camino entre los ligeros y fluidos (ὕδατώδεις) y los densos y espesos (παχεῖς) al igual que los otros tres y, también como ellos, un buen reconstituyente para los ancianos⁷¹⁵.

⁷¹² Plinio, *NH* XIV, 75; Ateneo, *Ds* I, 7F; André, J., *Pline l’Ancien. HN, livre XIV*, com. al párrafo 75.

⁷¹³ Ateneo, *Ds* I, 32E; Eustacio, *CHI* III, 285, 6.

⁷¹⁴ Píndaro, *Isthmia* VIII, 49-50; Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 334, 7-10; *De methodo medendi* X, 833, 6; *CMPG* XIII, 660, 1.

⁷¹⁵ Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 334, 5-10 y 335, 3-8; *De methodo medendi* X, 833, 3-8; *CMPG* XIII, 660. Calorífico (θερμός) en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1, nota 949.

- Naspercena (*Naspercenites*).

Plinio cita el vino que se producía en Naspercena, una antigua ciudad en los alrededores del Ponto Euxino, entre varios vinos griegos que el médico Apolodoro de Lemnos recomendaba al rey Ptolomeo de Egipto (por lo que quizá tuviera cierta calidad). Pero no hace comentario alguno sobre él y, por otra parte, es un perfecto desconocido, como dicen R. Billiard o J. André, salvo por esta referencia⁷¹⁶.

- Naxos (Νάξιος).

Naxos es una de las más grandes islas Cícladas y guarda cierta relación con Dioniso (allí se casó el dios del vino con Ariadna abandonada por Teseo). En ella se elaboraba un vino que le debía de gustar mucho a Arquíloco que lo compara con el néctar y a Éupolis que dice que “para beber, vino de Naxos”. Posiblemente se elaborara con uva procedente de una vid autóctona, la *Naxia*, citada por Éupolis y Ateneo o tal vez esta vid *Naxia* no fuese más que la vid *Bibline* pues, según dice Semo de Delos, “en la isla de Naxos hay un río llamado Βιβλίνη (*Bibline*) y por él llaman *Biblinos* al vino allí obtenido y a la vid de la que se obtiene, aunque como el nombre del río lo escriben con “m” (*Bimblina*) al vino de Naxos lo llaman *Bimblinos*”. Elio Herodiano, Esteban de Bizancio y el *EM* recogen esta opinión de Semo pero no dejan de apuntar que el vino *Biblinos* se producía también en Tracia donde, quizá, tuviese su origen (si es que no era fenicio). En cualquier caso, existe la posibilidad de que el vino de Naxos no fuera más que el *Biblinos* (§ 4.2.1), con nombre autóctono de la isla, y que se obtuviese de la vid *Bibline*, trasplantada a Naxos desde Tracia o Fenicia⁷¹⁷.

- Nicomedia (Νικομηδεύς).

Galeno menciona en Bitinia el vino de Nicomedia (Νικομήδεια/Νικομηδία), la capital del país situada en la costa más oriental de la Propóntide (Mar de Mármara), que posiblemente estuviera hecho con uvas *Amineas* y fuera un blanco seco. Galeno lo cita al alimón con el *Amineo* siciliano (el que se cría en grandes vasijas, especifica Galeno), al que debía de parecerse. Y, aunque no fueran ligeros (los vinos *Amineos* de

⁷¹⁶ Plinio, *NH* XIV, 76; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 52; André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 76 (§ *supra* Ambracia y nota 634).

⁷¹⁷ Arquíloco, *IEG* I, fr. 290 y Ateneo I, 30F; Éupolis, *PCG* V, fr. 271 y Ateneo, *Ds* II, 52D; Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 13b y Esteban de Bizancio, *Ethnica* 168, 10; Herodiano, *De orthographia* III, 482, 10; *EM* 197, 42. En nuestros días existe en la parte occidental de Naxos una pequeña población llamada Biblos, aunque seguramente sin relación alguna con el nombre del antiguo vino *Biblinos* que, quizá, pudo elaborarse en esta isla (véase nota 774).

Sicilia y Bitinia, al parecer no lo eran, según Galeno), si envejecían de una forma adecuada, sentaban bien al estómago (εὐστόμαχοι), mientras que el *Amineo* siciliano que se criaba en vasijas pequeñas era tenido por malo para el estómago y producía dolores de cabeza (κακοστόμαχος ἅμα καὶ κεφαλαλγῆς)⁷¹⁸.

- Nísiros (Νισύριος/Νισυριακός).

Nísiros (Νίσυρος) es una pequeña isla perteneciente al Dodecaneso, situada al noroeste de Rodas y al sur de la isla de Cos y de la península de Cnido. Es mencionada ya por Homero en el “catálogo de las naves” y Estrabón y Esteban de Bizancio cuentan la leyenda de que surgió de una roca que Poseidón, en la lucha de los dioses y los Gigantes, arrojó contra estos. Del vino de esta isla tenemos noticias a través de la *Suda* y Eustacio que lo califican de ἀγαθός (“bueno”) y de χρηστός (“útil”, “de buena calidad”). Posiblemente sería similar al de las islas vecinas de Cos y Cnido y estaría también tratado con agua de mar⁷¹⁹.

- *Oeneates*.

Oeneates es un nombre de vino que menciona Plinio junto con el de Ambracia, el de Peparetos o el de Oreó, entre los que el médico Apolodoro de Lemnos recomienda al rey Ptolomeo de Egipto. Su nombre podría relacionarse probablemente con el topónimo Οἰνὴ (Énoe), nombre que en la Antigüedad ostentaban varias ciudades griegas y alguna isla, aunque es bastante posible que Plinio se refiera con ese nombre, como sugiere J. André, a la Énoe de la isla de Icaria, isla por otra parte en la que, según algunas fuentes antiguas, se produciría el vino *Pramnios* (§ 4.2.1). Es posible, por tanto, que el vino *Oeneates* al que se refiere aquí Plinio fuese el *Pramnios* clásico (sin olvidar en este caso que cuando Plinio alaba el *Pramnios* homérico dice que se producía en Esmirna, Asia Menor) o que simplemente fuese el vino “icario” que se elaboraba en su época en la isla de Icaria (§ *supra*) en la ciudad de Énoe y quizá distinto del *Pramnios*. R. Billiard, por su parte, lo sitúa en Iliria (al norte del Epiro, en el mar Adriático), una región rica en viñedos al decir de Estrabón⁷²⁰.

⁷¹⁸ Galeno, *De methodo medendi* X, 834, 15-835, 4; *De antidotis* XIV, 16, 3-6.

⁷¹⁹ Homero, *Ilias* II, 676; Estrabón, *Gph* X, 5, 16; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 477, 12; *Suda*, v 429; Eustacio, *CHI* I, 495, 11.

⁷²⁰ Plinio, *NH* XIV, 76 (§ *supra* Ambracia y nota 634); André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 76; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 66; Estrabón, *Gph* VII, 5, 10, 10. Sobre el topónimo Énoe (Οἰνὴ), § 2.3.1 *Oinousios*, nota 333.

- Onoglos (Ὀνογλῖς).

Onoglos (Ὀνόγλοι) era una población lacedemonia cercana a Pítane, según dice Ateneo, donde se producía este vino del que no tenemos más referencia que la que nos facilitan Alcmán, que lo cita junto al de Estatmos o Enunte (§ *supra*), y Hesiquio que lo llama ὄνιγλις· Εἶδος οἴνου (“una clase de vino”) sin más comentarios⁷²¹.

- Oreó (*Oreticum*). Véase Eubea.

- Peparetos (Πεπαρήθιος).

Peparetos (hoy Escópelos) es una pequeña isla del Egeo perteneciente al grupo de las Espóradas occidentales, situada al norte de la isla de Eubea y frente a las costas de Magnesia. Debía de ser conocida por sus viñedos pues Sófocles la llama εὖβοτρυς (“de buenos racimos”) y Heraclides Lembo isla de buen vino y buen árbol (νῆσος εὖοινός καὶ εὖδενδρος). Aristófanes menciona, en la segunda versión de *Thesmophoriazusaí*, el vino que se producía en esta isla al mismo nivel que el *Pramnios* (§ 4.2.1), el de Quíos y el de Tasos (§ 4.1.1), vinos todos ellos de la más alta reputación, por sus efectos afrodisíacos. Y se exportaba, según dice Demóstenes, a las costas del Mar Negro. En cambio, Plinio comenta que el médico Apolodoro de Lemnos en la recomendación de vinos griegos que hacía al rey Ptolomeo de Egipto, aunque lo prefería a otros vinos de Grecia como el de Léucade, Oreó o Ambracia, o el de Naspercena en la zona del Ponto Euxino (§ *supra*), pensaba que el vino de Peparetos tenía menos fama y consideración que los otros porque no era agradable de beber antes de los seis años de envejecimiento. Y el cómico Hermipo opinaba, por boca de Dioniso, que era el vino que había que dar a los enemigos, con lo que cabría pensar que el vino de esta isla debía de ser, por lo menos, un tanto controvertido⁷²².

- Perperene (Περπερίνος/Περπερίνιος).

Perperene o Parparon (Περπερηνή/Παρπάρωνα) era una antigua población de Eolia (Asia Menor) cercana a Pérgamo (ἄστυγείτονα πόλιν Περγάμου, dice Galeno) y frente a la isla de Lesbos según puede leerse en la *Suda*⁷²³. El vino que se producía en ella y sus alrededores, según Galeno, que habla de él en varios de sus tratados, debía de ser

⁷²¹ Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D; Hesiquio, *Lexicon* o 892.

⁷²² Sófocles, *Philoctetes*, 548; Heraclides Lembo, *Excerpta politiarum* (Ed. Dilts, M.R.), 41, 1; Aristófanes, *Thesm*, *PCG* III 2, fr. 334; Hermipo *PCG* V, fr. 77; Ateneo I, 29A y 29F; Demóstenes, *Contra Lacritum* 35, Plinio, *NH* XIV, 76 (§ *supra* Ambracia y nota 634).

⁷²³ Galeno, *De victu attenuante*, 102; *Suda* ε 739.

un vino tinto, más o menos seco, astringente aunque no en exceso, espeso o denso (παχὺς καθάπερ τὸ σίραιον/ἔψημα), de difícil digestión y que causaba desórdenes en el estómago. Y muy similar y tan poco conocido como el vino de Egas (§ *supra*), localidad también eolia y no muy distante de Perperene. Y debía de ser un vino, como el de Egas, aceptable para los que estaban acostumbrados a él y no tanto para los que no lo estaban o para los que se propasaban bebiendo. Se consideraba, también como el de Egas, muy alimenticio y nutritivo (τρέφων) y se recomendaba, como aquel, a los jóvenes del lugar que se ejercitaban en el gimnasio⁷²⁴. Galeno añade que este vino era en un principio tinto (μέλας) y que, si se mantenía varios años en las ánforas, con el paso del tiempo se tornaba primero rojo (ἐρυθρός) o pajizo (κιρρός) para terminar de un color ámbar-dorado (ξανθός) y por adquirir un sabor amargo (πικρός) que le hacía inapropiado para beberse (ἀνεπιτήδειος εἰς πόσιν), como les ocurría también a otros vinos tintos y a alguno blanco. Algo que recoge asimismo Oribasio repitiendo casi exactamente las palabras de Galeno⁷²⁵.

- Ptelea/Pteleon (Πτελεάτης/Πτελεατικός).

Aparece citado por primera vez en la obra de Teócrito que no aclara a cuál de las varias ciudades que en la Antigüedad llevaban por nombre Ptelea (Πτελέα,) o Pteleon (Πτελεόν) se refiere, aunque lo más probable es que se trate de algún lugar de la isla de Cos (en el Egeo meridional), donde Teócrito vivió algún tiempo, como apunta una glosa a uno de sus *Idilios*. Pero este mismo escoliasta señala también que Ptelea podía ser algún lugar de Arcadia (Peloponeso) o entre Éfeso y Mileto o la propia ciudad de Éfeso (Ptelea era el antiguo nombre de Éfeso) en el Asia Menor o que podría tratarse de un vino de Tesalia (Θεσσαλικὸς οἶνος), donde también existía una ciudad con el nombre de Ptelea. Y apunta, incluso, que el vino *Pteleaticos* podía ser un vino “preparado” (παρασκευαστικός) que proporcionaría fuerza y salud al que lo bebiese⁷²⁶. Tampoco el gramático Esteban de Bizancio, que lo menciona algunos siglos más tarde,

⁷²⁴ Galeno, *HVAC* XV, 645, 6-10; *RBMS* VI, 800, 10-13; *De methodo medendi* X, 833, 14-16; *De sanitate tuenda* VI, 337, 10-13; *De victu attenuante*, 102-103.

⁷²⁵ Galeno, *RBMS* VI, 804, 15 - 805, 5; Oribasio, *ColMed* V, 6, 33, 5. Según A. Dalby (n. 690) el Perperene podría haber sido el vino de Esmirna. Sobre el sabor amargo en los vinos, véase § 3.4.2, nota 560.

⁷²⁶ Teócrito, *Idyllia* VII, 65; *SCHT*, *Idyllia* VII v. 65a-c. Homero (*Ilias* II, 594 y 697) ya menciona una ciudad de nombre Pteleon en el área de Pilo en el Peloponeso. Tucídides (*Historiae* VIII, 24) y Plinio (*NH* V, 117) mencionan este nombre de ciudad en Eritrea (Jonía). Y Elio Herodiano (*De prosodia catholica* III, 355, 16), Esteban de Bizancio (*Ethnica* 537, 18- 538) o Eustacio (*CHI* I, 460) proporcionan una relación de ciudades con los nombres de Ptelea/Pteleon.

dice a qué ciudad se refiere. Y ninguno de los dos (ni Teócrito) proporciona detalle alguno sobre el vino, aunque bien pudiera ser, por otra parte, que se estén refiriendo a vinos producidos en ciudades distintas⁷²⁷.

- Rodas (Ρόδιος/Ροδιακός).

La isla de Rodas, perteneciente al archipiélago del Dodecaneso, en el Egeo meridional y no muy distante del Asia Menor, fue durante bastante tiempo un importante centro financiero, comercial y distribuidor de vinos (y de grano) haciendo de estas actividades su particular negocio. Debía de exportar vino (y otros productos) en cantidades considerables (§ 7.5.3 y nota 1533) y, dadas sus buenas condiciones de terreno y climatológicas, si no todo, gran parte del vino que exportaba se produciría en la propia isla. Debían de producirse, por otra parte, varias clases de vino en ella. El más conocido, el denominado Rodas o rodio (Ρόδιος) debía de obtenerse probablemente de una variedad local de vid, quizá la Rodia que citan Pólux, Hesiquio o Macrobio, aunque Plinio y Columela la incluyen entre las uvas de mesa. O la *hipponeios* mencionada por Linceo de Samos (§ 2.3.1. Rodia e *Hipponeios*). Y debía de ser similar a sus vecinos de Cos, Mindo y Halicarnaso en cuanto a su elaboración con agua de mar, según dice Plinio, o con menor proporción de agua de mar que sus vecinos, al decir de Ateneo, que sin embargo señala que una buena parte del vino de Rodas era “inaprovechable”. Aulo Gelio atribuye a Aristóteles la opinión de que el “Rodas” era un vino *firmus et iucundus* (“consistente y agradable”), pero menos dulce que el de Lesbos. Y de buen aroma (εὐώδης), según dice Andrómaco en una receta recogida por Galeno. De este vino serían seguramente las 10.000 vasijas (κεράμια) que, según cuenta Polibio, formaban parte del préstamo concedido por Rodas a Sinope en su guerra contra Mitridates III del Ponto⁷²⁸. Pero, además de este “vino de Rodas”, sin duda el más conocido, debían de producirse en la isla otros vinos, alguno de ellos resultado, quizá, de una mezcla de uvas o vinos locales (una especie de *coupage*), pues el poeta y erudito Timáquidas, oriundo de Rodas, llama ὑπόχυτος (“mezclado”) a cierto vino rodio que Ateneo especifica que era de sabor “parecido” al mosto (§ 4.2.2. *Hypochytos*). Y quizá se produjesen más vinos ya que, continúa Ateneo, los rodios,

⁷²⁷ Esteban de Bizancio, *Ethnica* 29, 4.

⁷²⁸ Plinio, *NH* XIV, 79; Ateneo, *Ds* I, 32E; Gelio, *Noctes Atticae* XIII, 5, 8; Andrómaco (en Galeno, *CMPG* XIII, 1033, 3; 1035, 9); Polibio, *Historiae* IV, 56. Sobre el préstamo de Rodas a Sinope, § 7.5.3.

llamaban γλύξις (“dulzón”) al vino que llevaba arrope en su composición (τὸ ἔψημα ἔχων), un añadido, por otra parte, nada extraño en la antigua Grecia, pero que podría indicar que, quizá, no todo el vino en Rodas se tratase con agua de mar⁷²⁹.

- Samos (Σάμος).

Estrabón, al hablar de esta isla de las Espóradas orientales y muy próxima a la costa central egea del Asia Menor, cuenta que era próspera en prácticamente todo, pero que no había buen vino allí (ἔστι δ' οὐκ εὖοινος) mientras que las islas vecinas (Quíos, Cos) y la parte continental próxima (Éfeso, *Catacecaumene*) no carecían de él. El vino elaborado en Samos se obtendría posiblemente de una vid local y autóctona, la Samia (§ 2.3.1), citada por Pólux y Hesiquio y cultivada en la isla, y, como otros vinos de zonas próximas, quizá se elaborase también con agua de mar. El médico Alejandro de Trales menciona este vino como ὕδατώδης/*hydatodes* por lo que, según la definición que hace Galeno para este término (§ 3.4.2 y nota 566), debía de ser un vino blanco, flojo y ligero, al menos en los tiempos del médico de Trales que, debido a esa circunstancia, lo recomendaba tomar para aliviar los dolores de cabeza producidos por una borrachera (§ 5.7.3), aunque en pequeña cantidad y a los que tuvieran el estómago delicado. Es posible, por otra parte, que en la Antigüedad y a pesar de las pocas citas que tenemos del vino de Samos, no se produjese tan mal vino en la isla como dice Estrabón, pues era conocida su vid local (la Samia, § 2.3.1), existía en la isla una cadena montañosa de nombre *ampelos* (“vid”), según dice el propio Estrabón, y se emitían monedas con motivos vitivinícolas. En todo caso, M. Lambert-Gócs aventura que el vino que se producía en Samos en tiempos antiguos sería más bien tinto⁷³⁰.

- Sición o Sicione (*Sicyonium*).

Según cabría deducir de Ateneo el vino de Sición (Σικυών), una antigua ciudad de Arcadia o de la Argólide al norte del Peloponeso y cercana a Corinto, debía de estar

⁷²⁹ Timáquidas de Rodas (en Ateneo, *Ds* I, 31E). Sobre el añadido de mosto cocido o arrope (*siraïos/hepsema*, § 4.2.1) al mosto para estabilizar y endulzar los vinos, § 3.2.3.4, nota 472.

Hoy se siguen produciendo en Rodas un vino tinto seco y un moscatel blanco dulce de cierto prestigio, al menos en el ámbito griego (Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 40-48).

⁷³⁰ Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15, 8-15; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 483, 1-3. Según M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, pp. 17-29), la isla de Samos tiene hoy un cierto prestigio por sus vinos dulces y generosos comercializados bajo distintos nombres según el tipo de elaboración (en algún caso con uvas expuestas al sol varios días) y producidos, en general, a partir de la variedad moscatel blanco (muy extendida en la Grecia actual, sobre todo en las islas del Egeo y quizá con cierto parentesco con la antigua *psithia*, § 2.3.1). Cf. Mijares, M.I., “Enología” en *VEVC*, p. 179.

tratado con bastante agua de mar y a la hora de beberlo, según dice él mismo, le iban bien las aguas de manantial o las de lluvia. Plinio, por su parte, lo cita junto a otros vinos griegos como el de Chipre (§ *supra*) o el de Télmeso (§ *infra*), de los que dice que tenían una cierta consideración y aprecio, y a los que sitúa en segundo lugar entre los importados en Roma de ultramar⁷³¹.

- Sinope (Σινωπεύς).

Sinope (Σινώπη), la patria de Diógenes, era una colonia griega (milesia) en la costa paflagonia del Ponto Euxino. A ella llegaron los griegos mercenarios que habían luchado con Ciro y los habitantes de Sinope, dice Jenofonte, les enviaron como prueba de hospitalidad tres mil *medimnoi* (§ 9.4) de harina de cebada y mil quinientas vasijas (κεράμια) de vino. Pero nada dice Jenofonte de su calidad⁷³².

- Taigeto (Ταῦγέτιος).

El monte Taigeto (Ταύγετον/Τηύγετον) es una cordillera del Peloponeso que antiguamente separaba Laconia de Mesenia. Teognis de Mégara, que estuvo desterrado en Esparta, habla del vino que producían las viñas plantadas en los valles del Taigeto y que se regaban con las aguas frescas del río Platanistunto. “Bebiéndolo” dice el poeta, “disiparás las crueles inquietudes y una vez que te embriagues te sentirás aliviado”. Pero no tenemos referencias de la vid del Taigeto con la que se elaboraba este vino⁷³³.

- Tebas (Θηβαῖος).

El de Tebas (Θῆβαι), la capital de Beocia (cuyos habitantes, dice Hesiquio, llamaban ἀμίλλακα/*amillaca* al vino) es uno de los pocos vinos de los que tenemos noticia que se elaborasen en esta región del centro continental de Grecia (otros son el de Antedón y el de Tanagra). Y, según el médico Alejandro de Trales, debía de ser dulce y denso o espeso, similar posiblemente al de Creta (§ *supra*), vino junto al que el médico lo cita⁷³⁴.

- Télmeso (*Telmesicum*).

El vino de Télmeso (Τέλμησος), una ciudad portuaria de Licia en la frontera con Caria en el Asia Menor, es citado por Plinio junto a otros vinos griegos como el de

⁷³¹ Ateneo, *Ds* I, 33B-C; Plinio, *NH* XIV, 74, 5.

⁷³² Jenofonte, *Anabasis* VI, 1, 15. Cf. Villard, L. “Du vin pour la santé des troupes” en *VSGA*, pp. 61-63.

⁷³³ Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 876-884.

⁷³⁴ Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 165, 10; Hesiquio, *Lexicon* α 3667; Plutarco, *QRG* 295E.

Chipre o el de Sicione (§ *supra*). Quizá se obtuviera de la uva Licia (§ 2.3.1) que menciona el propio Plinio y de la que dice que era astringente por lo que es probable que el vino obtenido de ella también lo fuera⁷³⁵.

- Tera (Θηραῖος).

Θηραῖος/*Theraios* es el gentilicio de la isla de Tera (Θήρα/*Thera*), hoy Santorini, la más meridional de las islas Cícladas, cerca ya de Creta. Y en esta isla es bastante plausible que se produjese el vino *Theraios*, del que tenemos noticia en los escritos de algunos médicos (a partir del siglo I d.C.) que lo recomendaban para distintas dolencias, aunque estas fuentes no confirman que se produjese en dicha isla mientras que sí mencionan un vino *Theraios* que se producía en la isla de Creta. Y nada sabemos de la vid de la que procedía este vino, aunque es bastante probable que fuera una vid local que, según algunos estudiosos modernos, podría ser la Θηραῖα/*Theraia*, gentilicio femenino de la isla de Tera, que quizá, por una deformación fonética, pudo terminar por llamarse, ya en tiempos romanos, θηριακή/*theriace*, nombre con el que se conocía asimismo la llamada “vid triacal” cuyo vino servía de antídoto contra las mordeduras de animales venenosos (§ 2.3.1. *Theriac*). Pero los *Geoponica* designan también con el nombre de *Theriac* una vid productora “de uva de excepcional dulzura” que, tal vez, fuera la *Theraia* con la que posiblemente se elaborase el vino *Theraios* tanto en la isla de Tera como en la de Creta (islas al fin y al cabo no muy lejanas) y que sería con cierta probabilidad el mismo tipo de vino aunque con los matices propios del terreno. En todo caso, por las descripciones de los médicos podría deducirse que sería un vino tinto y dulce del tipo generoso y con mucha probabilidad de pasas. Galeno dice, en efecto, que era tinto (μέλας), alimenticio, dulce, poco astringente y espeso como el arrope (παχὺς καθάπερ τὸ σίραιον) cuyo color compara en otro pasaje precisamente con el del vino *Theraios*⁷³⁶. Y es muy posible que fuera muy similar al vino de Escíbela (§ *supra*), vino con el que Galeno y Aecio suelen citarlo con frecuencia de forma alternativa para el tratamiento de algunas enfermedades. De ambos vinos, y de cuantos no eran en exceso densos y dulces (μὴ πᾶν παχὺς καὶ λίαν γλυκύς), dice Galeno que, con el paso del tiempo, adquirirían un

⁷³⁵ Plinio, *NH* XIV, 74, 5; 117, 8.

⁷³⁶ *Geoponica* V, 2, 19; Galeno, *HVAC* XV, 632, 9-11; *De sanitate tuenda* VI, 337, 13-15; *De methodo medendi* X, 833, 14-15; *RBMS* VI, 801, 3-5; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 69.

cierto brillo parecido al fuego, como le ocurría al itálico Cécubo (*Caecubum*), y que terminaban por volverse de color ámbar-dorado (ξανθός) y por adquirir un cierto sabor amargo que los convertía en inapropiados como bebida⁷³⁷. Y en otro pasaje en el que Galeno relaciona distintos tipos de vino con la sangre y los humores, incluye el *Theraios* (posiblemente ya envejecido) junto al *Ariusios* de Quíos, el de Lesbos (§ 4.1.1) y el *Tmolites* (§ *infra*) entre los vinos de color ξανθός (“ámbar-dorado”), de buen olor (εὐώδεις), translúcidos (διανυγείς), dulces, de consistencia y fuerza media, caloríficos (θερμοί) y que apenas producen dolor de cabeza⁷³⁸. En cualquier caso, y lo mismo que otros vinos tintos, dulces y más o menos espesos como el *Therinos* o el *Caryinos* (§ 4.2.1), no debía de ser muy conocido y apreciado salvo por los médicos (y ya de la época imperial) que son en realidad los que los citan⁷³⁹.

Galeno y Oribasio recomiendan en ocasiones a sus pacientes el vino Θηραῖος Κρητικός (“*Theraios* cretense”) poniendo Galeno a veces cierto énfasis en que sea *Theraios* “el cretense” (Θηραῖος οἶνος, ὁ Κρητικός) quizá para evitar confusiones con el que no se elaboraba en Creta. Y en una receta recogida de Andrómaco, Galeno recomienda tomar de forma alternativa vino *Theraios*, “el cretense”, o “el obtenido de mosto cocido al que nosotros llamamos *hepsema*” (Θηραῖον οἶνον τὸν Κρητικὸν ἢ τὸ ἐκ τοῦ γλεύκους ἐψηθέντος γινόμενον, ὃ καλοῦμεν ἡμεῖς ἔψημα) por lo que, quizá, este *Theraios* cretense se pareciese un poco al *siraios/hepsema* (§ 4.2.1) al que Galeno en otra ocasión compara, por su color, precisamente con el vino *Theraios*⁷⁴⁰. O, tal vez (y como quizá cabría deducir de Pólux), este *Theraios* cretense no fuese más que el σίραιος Κρητικός (“*siraios* cretense”) que mencionan médicos como Areteo, Oribasio, Aecio o Alejandro de Trales y que tendría ciertas diferencias con el *siraios/hepsema*

⁷³⁷ Galeno, *SMTF* XI, 648, 18; *RBMS* VI, 800, 5-12; 804, 14-805, 8; Oribasio, *ColMed* V, 6, 33; Areteo, *De curatione acutorum morborum* II, 9, 4; Aecio, *LibMed* VIII, 55, 50 y 66.

⁷³⁸ Galeno, *De victu attenuante*, 93-95. Θερμοί, en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1, nota 949.

⁷³⁹ Galeno, *De victu attenuante*, 98-99; *RBMS* VI, 801, 3-6; Oribasio, *ColMed* V, 6, 33. Dioscórides, sin embargo, los desconoce. Véase tabla § 4.4.

⁷⁴⁰ Galeno, *CMSL* XIII, 25, 16-17; 46, 3; 212, 11; *RBMS* VI, 801, 2-4; Oribasio, *EcM* 63, 5. A. Dalby (*Food in the Ancient World from A to Z*, p. 107), no obstante, apoyándose en un texto de Pólux (*On* VI, 17, § 4.2.1. *Siraios* y nota 855) y en los de Galeno citados más arriba, afirma al respecto que el vino *Theraios* se producía en Creta y que las “designaciones geográficas antiguas no fueron siempre las que parecen”. Pero Galeno de 24 veces que cita este vino tan solo en tres ocasiones especifica que sea “el cretense” (Θηραῖος οἶνος, ὁ Κρητικός) y como resaltando este dato, quizá porque no se produjese “solo” en Creta. Y, por otra parte, sería muy posible que el *Theraios* se produjese de forma principal en Tera y que ya en la Antigüedad ocurriese con el *Theraios* de Creta lo que en Europa el siglo pasado con el Champagne y el Cognac producidos en España o con el Rioja belga o el Jerez australiano.

que se producía en el resto de Grecia (§ 4.2.1. *Siraios* y notas 854-855). Y que, tal vez, se pareciese al vino *myrines* (§ 3.5.1).

- Tesalia (Θεσσαλικός).

En Tesalia (Θεσσαλία), una región relativamente grande del centro de la Grecia continental, debía de producirse vino y es posible que en abundancia. Pero no nos han llegado apenas referencias ni nombres de él (ni de vides que se cultivasen allí), aparte del que debió de elaborarse en su costa egea (Magnesia, § *supra*) o quizá en la ciudad de Heraclea cercana a las Termópilas, como supone R. Billiard. El nombre de “vino tesalio” (Θεσσαλικὸς οἶνος) aparece en un escolio a los *Idilios* de Teócrito, junto al de Ptelea (tal vez la ciudad tesalia de ese nombre, § *supra*) y sin ningún detalle adicional. Quizá fuese el vino “corriente” o “del país” (*autites*) que se elaboraba en Tesalia y que tuviese un consumo muy local⁷⁴¹.

- Tibas (Τιβηνός/Τιβηκῖνος).

Tibas (Τίβας) debía de ser, según Galeno, el nombre de un terreno (χωρίον) que quizá estuviese enclavado en algún lugar del Asia Menor, no muy lejano posiblemente de Pérgamo, y donde se producía un vino que, debido a esa circunstancia, era conocido como Τιβηνός o Τιβηκῖνος (*Tibenos/Tibecinos*). Galeno suele mencionarlo junto con otros dos vinos, también de la zona (la provincia romana de Asia), llamados *Arsyenos* y *Titaczenos* (§ 4.2.1) y con el Sabino y el Albano italianos. Según Galeno se trataría de vinos de unas características y de una calidad similares y todos ellos serían vinos blancos, muy poco o nada astringentes, ligeros (λεπτοί), flojos, e inodoros, casi como el agua (ὕδατῶδεις), y que, al menos los asiáticos, cambiaban con facilidad sus características, tendiendo a ácidos en su juventud, y terminaban por volverse amargos con el paso de los años⁷⁴². Y nada sabemos de la vid con cuya uva se elaboraba.

- Tíos (Τιανός).

Tíos (Τίως) fue una antigua ciudad de Paflagonia (al norte del Asia Menor y en la costa del mar Negro) donde, según los *Geoponica*, se elaboraba un vino al que se conocía como *Tianos*, nombre que recibía de la ciudad. Se elaboraba, al decir de este

⁷⁴¹ *SCHT*, *Idyllia* VII v. 65; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 66. Es posible, no obstante, que la famosa vid *aminea* italiana procediese de Tesalia, según dice Aristóteles. § 2.3.1, nota 302.

⁷⁴² Galeno, *De antidotis* XIV, 15,15-16, 15; *RBMS* VI, 806-807; *De methodo medendi* X, 833, 10-15; *HVAC* XV, 648, 12; Oribasio, *ColMed* V, 6, 12 y 40. El sabor amargo, no obstante, podía valorarse también como positivo por cuanto denotaba un cierto envejecimiento en los vinos. § 3.4.2. nota 560.

texto, con la uva *mersites*, descrita en él como excelente para la mesa y muy dulce, por lo que el vino previsiblemente lo sería también⁷⁴³.

- Tmolo (Τμωλίτης).

Tmolo (Τμῶλος) es el nombre de un monte que según Estrabón es “bastante compacto y tiene su límite en territorio lidio”, al sur de su capital Sardes, en Asia Menor. En sus laderas debían de cultivarse viñas con cuyas uvas se elaboraban vinos bastante conocidos y famosos, sobre todo en la época de Augusto y tiempos posteriores, ya que aparecen mencionados tanto en los escritores griegos como en los romanos de esos tiempos. Y con diversas propiedades medicinales ya que eran muy alabados y recomendados por algunos médicos. Galeno y Oribasio suelen citar el vino *Tmolites* asociado al vino de Lesbos y al *Ariusios* (§ 4.1.1) de Quíos, dos de los vinos más prestigiosos de la Grecia de entonces, y al Falerno, el vino más famoso y de más calidad de Roma, lo que nos puede dar idea de la calidad y aprecio que sentía la sociedad grecorromana de esa época por los vinos del monte Tmolo. De este monte recibía su nombre, dice Galeno, el vino llamado *Tmolites*, del que debía de haber, al menos, dos variedades o tipos, según se desprende de Galeno, uno dulce (γλυκύς) o medianamente dulce y de buen aroma (εὐώδης), y el otro seco (αὐστηρός), ligeramente astringente, recio (οἰνώδης) y no aromático, aunque ambos translúcidos o transparentes (διαυγεῖς), de color blanco-pajizo (κιρροί) o ámbar-dorado (ξανθοί), en dependencia quizá de su edad, y caloríficos (θερμοί) desde el punto de vista médico, características todas ellas que se encuentran repartidas en varios de sus tratados. Y tal vez, y al igual que el Lesbos y el *Ariusios*, sería del tipo generoso o licoroso⁷⁴⁴. Oribasio y Aecio que mencionan la variante dulce (γλυκύς), describen también el vino como translúcido (διαυγής) y de buen aroma, y, como Galeno, de color blanco-pajizo (κιρρός) o ámbar-dorado (ξανθός) en alguna ocasión. Y para Estrabón era, como otros vinos de la zona, tan bueno para disfrutar como para uso médico⁷⁴⁵. Plinio, por su

⁷⁴³ *Geoponica* V, 2, 10.

⁷⁴⁴ Galeno, *De antidotis* XIV, 28, 8-10; *RBMS* VI, 802, 11-15; *De methodo medendi* X, 835-836; *SMTF* XI, 604, 10; *CMPG* XIII, 405, 7-14; *De victu attenuante*, 93-94. Θερμοί, en el sentido de la teoría de los humores. § 5.1, nota 949. Para οἰνώδης (“muy seco”), § 3.4.2, notas 564-565.

⁷⁴⁵ Oribasio, *ColMed*, III, 4; 15, 22; V, 6, 31 y 45; Aecio, *LibMed* II, 242, 14; 252, 24; Estrabón, *Gph* XIII, 4, 12; XIV, 1, 15, 12. Tanto Galeno como Oribasio o Aecio describen la variante dulce de este vino, al igual que los vinos de Lesbos y Quíos (§ 4.1.1), como “de buen aroma” cuando, en general, el vino dulce solía considerarse poco o nada aromático frente al seco (véase § 3.4.2, nota 556).

parte, creía que, de suyo, el vino del Tmolo no alcanzaba estima como vino pero que su sabor dulce proporcionaba suavidad a la rudeza de otros vinos, si se mezclaba con ellos, a la par que madurez pues en seguida parecían más añejos. Pero lo sitúa, por su calidad, en el primer grupo entre los importados de ultramar. Virgilio como alabanza de la vid itálica *aminea* dice que producía mejores vinos que los del monte Tmolo y los del Fanas (Quíos). Y otros poetas como Ovidio o Silio Itálico, que lo empareja con el *Ariusios* y el de Metimna en Lesbos (§ 4.1.1), no dudan tampoco en alabarlo⁷⁴⁶.

- Tracia (Θράκιοις).

La zona de Tracia (Θράκη), al norte del territorio griego, al este de Macedonia y al oeste del Bósforo, fue una de las escalas del dios del vino en su largo peregrinaje (y donde, por cierto, fue mal acogido por su rey Licurgo) y siempre tuvo fama de producir buenos vinos lo mismo que la cercana isla de Tasos. Los vinos de Tracia aparecen en la literatura griega de la mano de Homero que cuenta que naves aqueas proveían diariamente de vino de Tracia la tienda de Agamenón ante los muros de Troya. Píndaro, en un peán dedicado a Abdera, canta la tierra de Tracia “de viñedos llena y también fértil en frutos” (Θραϊκίαν γαῖαν ἀμπελόεσσάν τε καὶ εὖκαρπον). Y Jenofonte, que pasó por Tracia a su regreso de la expedición de ayuda a Ciro de Persia, señala que en el banquete-simposio al que fue invitado por los tracios estos bebían el vino en “cuernos”⁷⁴⁷. Bastante más tarde ya, también Pausanias habla del vino tracio. Y Ateneo que comenta que “con razón era admirada Tracia como productora de buen vino, y en conjunto la región próxima a ella”. Pero ninguno de ellos hace referencia a cómo era el vino de Tracia. Anaxándrides, en cambio, en un relato más bien irónico del banquete ofrecido con ocasión de las bodas de Ifícrates de Atenas con la hija del rey de los tracios, menciona varias clases de vinos que se sirven en ese banquete: “blancos, dulces, suaves, propios del país, *capnias*”, lo que podría inducir a pensar que en Tracia debían de producirse varios tipos de vino. De Tracia, en todo caso, debía

⁷⁴⁶ Plinio, *NH* XIV, 74; Virgilio, *Georgica* II, 98; Ovidio, *Fasti* II, 313; *Metamorphoses*, VI, 15; Silio Itálico, *Punica* VII, 210. La costumbre de mezclar vinos añejos con otros jóvenes, para que estos pareciesen más viejos de lo que en realidad eran, debía de estar bastante extendida (y el vino del monte Tmolo, según dice Plinio, debía de prestarse especialmente a ello). Véase, al respecto, § 3.2.4.3, nota 495.

⁷⁴⁷ Homero, *Ilias* IX, 71-72; Jenofonte, *Anabasis* VII, 3, 24; Píndaro, fr. 52b Snell-Maehler. Abdera, “la bella colonia de Teos” (Ἀβδηρα καλὴ Τηίων ἀποικίη), como la llama Estrabón (*Gph* XIV, 1 30), fue una de las ciudades más grandes y ricas de Tracia, con un fuerte desarrollo comercial y agrícola, que emitía monedas con motivos vitivinícolas que circulaban por todo el Mediterráneo (cf. Peristeri, C., “Amphores et timbres amphoriques d’Abdere” en *RSAG*, pp. 491-496). “Cuernos”, véase 9.3.15 *Rython*.

de ser oriunda (y cultivarse allí) la vid λευκοθρακία/*leucothracia* (“blanca de Tracia”, § 2.3.1) que se menciona en *Geoponica* y de la que se obtendría vino blanco (o tal vez rosado), aunque, quizá, los vinos tracios más comunes serían tintos, dulces y densos (como lo eran el de Tasos y el Ísmaro homérico, § 4.1.1). Y los más famosos y reconocidos tal vez fuesen el *Biblinos* que quizá también fuese tinto (§ 4.2.1) y el ya mencionado Ísmaro si, como todo apunta, estos vinos se elaboraban allí o, por lo menos, también allí⁷⁴⁸. Los tracios, por otra parte, tenían fama en Grecia de ser “aficionados” (φίλοινοι) al vino y de beberlo, además, puro⁷⁴⁹. Y generalmente en curiosos vasos llamados ritones (§ 9.3.15).

- Trezén (Τροιζήνιος).

En esta población de la costa Argólida, en el Peloponeso, no muy distante de Atenas, se producía otro de los vinos “curiosos” o “prodigiosos” de la antigua Grecia. Teofrasto decía que provocaba la esterilidad a los varones que lo bebían, mientras que Ateneo, que cita a Teofrasto, comenta que vuelve estériles “a quienes lo toman”, sin especificar sexo. Algo que transcribe mucho más tarde Eustacio citando a Ateneo. Tampoco Plinio, que también menciona este vino (y lo incluye, junto al de Cerinia y Herea en el apartado de “vinos prodigiosos”), distingue entre sexos a la hora de comentar sus efectos. Pero ni Plinio ni Ateneo añaden nada nuevo a lo dicho por Teofrasto⁷⁵⁰. Aparte de estos efectos que debía de producir sobre los varones o sobre la población entera, no se conocen otras “características” que nos hayan transmitido las fuentes antiguas de él. Posiblemente se elaboraría con alguna de las variedades de vid que Aristóteles comenta que se cultivaban en Trezén. O tal vez, este extraño vino fuera un *coupage* (mezcla) de todas ellas (§ 2.3.1 *Althephas*, *Anthedonias*, *Hypereias*). No podemos saberlo, aunque, dados los efectos, no sería de consumo habitual.

- Turios (Θουριάς/Θουριακός/Θουρῖνος).

Plinio comenta que en las colinas de Turios, ciudad situada en las costas del golfo de Tarento, en lo que en otros tiempos fuera Enotria, en la Magna Grecia, se cultivaban tres variedades de vides que maduraban de forma tardía (*Buconiates*,

⁷⁴⁸ Pausanias, *GD* IX, 30, 5; Ateneo, *Ds* I, 31B; Anaxándrides, *PCG* II, fr. 42 y Ateneo, *Ds* IV, 131F; *Geoponica* V, 17, 4; Homero, *Odyssea* IX, 39-45; 163-165.

⁷⁴⁹ Platón, *Leges* I, 637d-e; Ateneo, *Ds* X, 442E-F; XII, 534B donde cuenta que Alcibiades se adaptó tanto a las costumbres tracias que sobrepasó a los propios tracios en beber vino puro; Plutarco, *Alcibiades* 23, 3-5.

⁷⁵⁰ Teofrasto, *HP* IX, 18, 11; Ateneo, *Ds* I, 31F; Eustacio, *CHI* I, 442, 13; Plinio, *NH* XIV, 117, 1.

Capnios y *Tharrupia*, § 2.3.1), pero apenas si menciona el vino que se elaboraba en esta población. Solo comenta que los vinos que se producían, en su tiempo, en esta zona del sur de Italia (Calabria, Lucania, Cosenza y otros lugares) tenían como antecesores a los vinos de Turios. Ateneo no menciona este vino pero pone en boca de Galeno que el vino de Tarento y todos los de su entorno eran flojos y sin vigor, pero suaves y digestivos. Sí cita el vino de Turios Estrabón, aunque se limita a decir que se encontraba entre los vinos que tenían cierto renombre. Y también lo menciona Esteban de Bizancio en una cita que hace de Estrabón⁷⁵¹.

- *Therenos* (Θηρήνος).

Galeno cita el vino Θηρήνος/*Therenos* junto al Κυριήνος/*Cyrienos* (§ 4.2.1) una única vez y lo hace en un amplio apartado que dedica a la salud de los ancianos. Entre los vinos que les irían bien a estos, dice, estarían, entre otros, los dulces y amarillentos (οἱ γλυκεῖς τε ἄμα καὶ ὠχροί) y también el Θηρήνος y el Κυριήνος que posiblemente serían de esas características. Pero no especifica dónde se elaboraban estos vinos. El nombre *Therenos* es posible que derive de algún topónimo. Diodoro Sículo nombra un río Θήρινος en la isla de Creta y probablemente se elaborase en esta isla de amplia superficie, como supone A. Dalby. No obstante, cabría pensar en que Θηρήνος fuese una variante gráfica de Θήρινος (§ 4.2.1) aunque por la cita de Galeno y el color y características del *Therinos* parece más verosímil que no sea así⁷⁵².

- Zacinto (Ζακύνθιος).

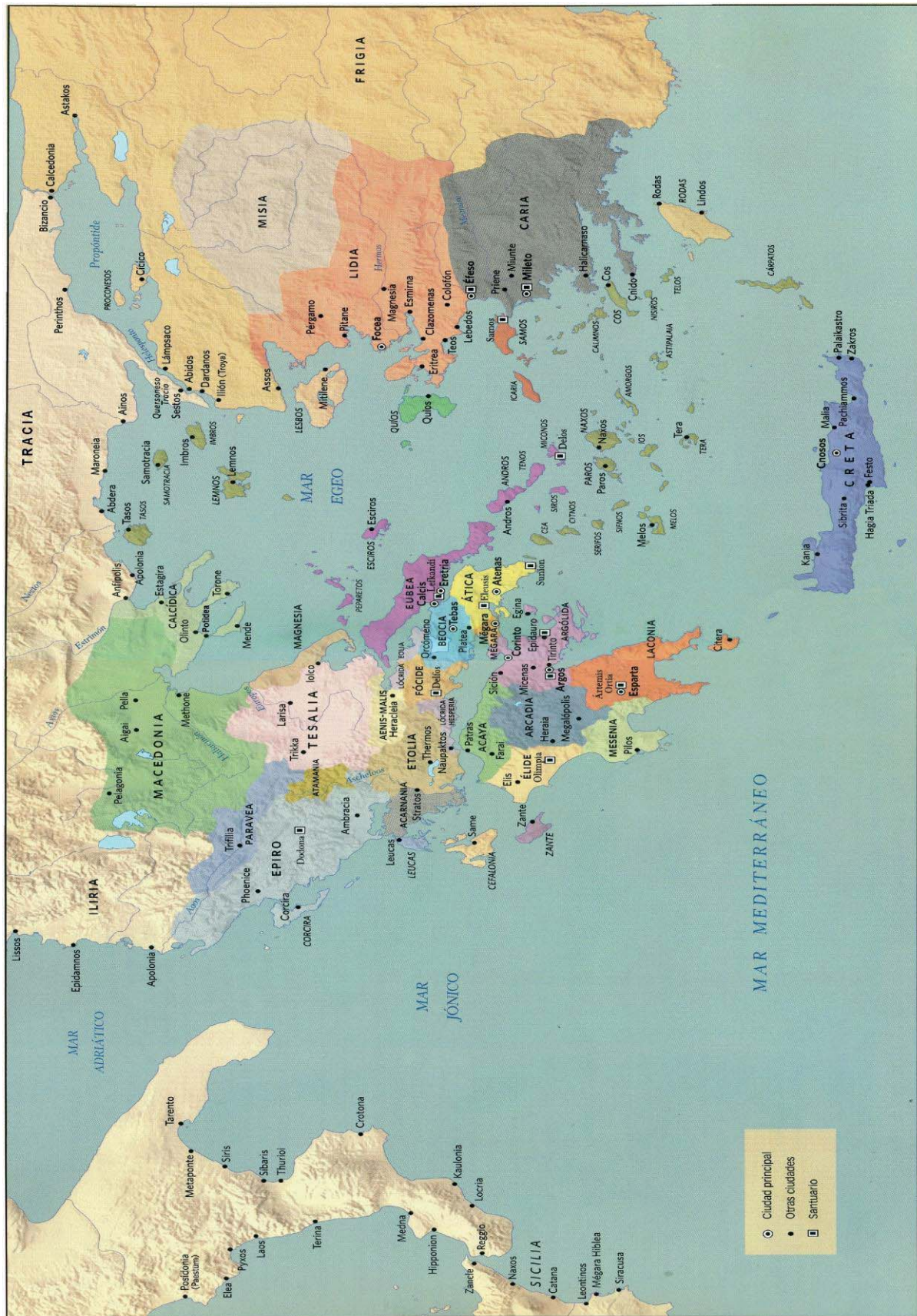
El vino de esta isla del mar Jónico, como el de su vecina Léucade, estaba tratado con yeso durante su fermentación y envejecimiento por lo que, dice Ateneo, “afecta a la cabeza”, comentario que también recoge Eustacio. El yeso de esta isla, por otra parte, debía de ser famoso en Grecia para el tratamiento de los vinos, como cabe deducir de Plutarco, sobre todo en las poblaciones que estaban alejadas del mar⁷⁵³.

⁷⁵¹ Plinio, *NH* XIV, 39 y 69; III, 71-73; Estrabón, *Gph* VI, 1, 14; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 316, 3; Ateneo, *Ds* I, 27C-D. Sobre Enotria, § 1.3, nota 64.

⁷⁵² Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 338, 5-10; Diodoro Sículo, *BH* V, 72, 4; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, p. 107. En todo caso, K. Kock en la edición de Teubner (1923) no señala discrepancias entre los códices, pero remite a otras obras de Galeno donde aparecen Θήρινος y Καρύϊνος. Y tampoco puede olvidarse que los vinos cambian de color con la edad, como dice el propio Galeno. § 3.4, nota 524 y 3.4.1 Vino ámbar-dorado.

⁷⁵³ Ateneo, *Ds* I, 33B; Eustacio, *CHO* I, 267, 40; Plutarco, *Aetia Physica*, 914D.

Grecia arcaica y clásica. (Tomado de National Geographic. Historia, vol. VI. Madrid 2013)



4.2. Vinos griegos con nombre no ligado a la zona de producción.

Existían en la Grecia antigua muchos nombres de vinos que no tenían un “origen” topográfico conocido y claramente identificable (o que podía dar lugar a diversas controversias) y que debían de producirse, al menos algunos de ellos, en varias partes de su territorio aunque otros se produjesen en alguna zona más o menos concreta y conocida. Su nombre podía deberse al de la uva con la que se elaboraban, a la elaboración especial que recibían, a la “crianza” a la que se les sometía e incluso a algún topónimo discutido o a otras varias circunstancias⁷⁵⁴. Muchos de ellos (fuesen de mejor o peor calidad) tienen nombres terminados en los sufijos -ίας o -ίτης que, como dice P. Chantraine⁷⁵⁵, siempre fueron muy productivos en griego. El sufijo -ίας, de origen indoeuropeo, se encuentra sobre todo en la comedia (utilizado como nombre de personajes) y en plan técnico para definir nombres de plantas, productos de la tierra, alimentos y vinos. El sufijo -ίτης se encuentra aplicado sobre todo a términos marítimos y políticos, profesiones o vinos con características especiales como podían ser los llamados “vinos preparados” (§ 5.3.1). Algunos de estos vinos “sin denominación de origen” eran vinos naturales o “de mesa” bastante famosos y muy estimados y otros no tanto. Y algunos de ellos eran conocidos desde tiempos muy antiguos (*Biblinos*, *Pramnios*). Se han incluido aquí también los vinos de elaboraciones especiales (*omphacites*, *saprias*, *protropos*), los de pasas que no tuvieran un “origen” conocido (*staphidites*, *diachytos*) o los llamados “vinos cocidos” (*siraios*). En cuanto a la calidad de estos vinos, debía de haber un poco de todo sin que ninguno de ellos alcanzase el consenso de los grandes vinos “con denominación de origen”. Tal vez, como ya se dijo al inicio de este capítulo (§ 4), porque se tendía a identificar la calidad del vino, como ocurre un poco también en nuestros días, con una procedencia geográfica fácilmente reconocible. De hecho, los autores romanos mencionan muy pocos de estos vinos “sin origen conocido” como si nunca hubieran llegado a Roma (y, quizá, es posible que nunca llegasen). Se han agrupado aparte, dentro de este grupo y en un apartado distinto (§ 4.2.2), aquellos nombres de vinos (pocos) que dan la sensación de ser más bien genéricos y de designar vinos con alguna característica concreta y aplicable a cualquier vino (*amphias*, *autites*, *tropias*, por ejemplo) más que vinos específicos y realmente diferentes debido a la

⁷⁵⁴ Algo parecido pasa en nuestros días, por ejemplo, con el vino “moscatel”, un vino que puede obtenerse en cualquier zona de España y tanto de uva blanca como de uva tinta.

⁷⁵⁵ Chantraine, P., *La formation des noms en grec ancien*, pp. 93-96 y 311-313.

uva, a su procedencia o a su elaboración y “crianza”. A continuación se relacionan ambos grupos en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos:

4.2.1. Nombres propios de vino no ligados a la zona de producción.

- *Alopeceos* (ἀλωπέκεως).

Un nombre de vino derivado del de la vid con cuya uva debía de elaborarse (§ 2.3.1 *Alopeceos*), según dice Hesiquio que lo menciona sin facilitar ningún detalle sobre él (ἀλωπέκεως ἄμπελος οὕτω καλουμένη, καὶ ὁ ἀπ' αὐτῆς οἶνος). Ni siquiera el color o el lugar donde se cultivaba la vid y se producía el vino⁷⁵⁶.

- *Anadendrites* (ἀναδενδρίτης).

Anadendrites es el nombre del vino que se elaboraba con uvas procedentes de vides trepadoras que crecían apoyadas en los árboles (§ 2.3.2 *Anadendras*), aunque el término *anadendrites*, a pesar de la antigüedad del uso de árboles como soporte de la vid, no aparece en la literatura griega, aplicado al vino, hasta la época romana y está documentado en muy pocos textos. Lo utilizan Polibio, para referirse a un vino italiano elaborado en Capua, del que dice que es un vino excelente y que con él no puede compararse ningún otro, y Ateneo que recoge este pasaje de Polibio. Y ya más tarde se encuentra también en la *Suda*. Sin embargo, el vino obtenido de vides trepadoras, aunque no se le identificase de forma generalizada por un nombre propio, debía de ser muy conocido y tenerse en muy alta estima (más, sin duda, entre los romanos que entre los griegos). Plinio, por ejemplo, comenta que “los grandes vinos no podían proceder más que de este tipo de plantas (trepadoras) y que los más alabados (de estos grandes vinos) eran los que se hacían con los racimos de la parte superior de las ramas”. En los *Geoponica* se dice, asimismo, que las vides ἀναδενδράδες hacen el mejor vino, el más estable y el más dulce. Y Columela (y también Paladio) afirmaba que “los agricultores suelen llenar más de ramas los niveles inferiores del árbol en pos de una cosecha mayor y de un cultivo más fácil. Pero quienes persiguen un vino de calidad hacen que la vid suba a lo más alto de los árboles”⁷⁵⁷.

⁷⁵⁶ Hesiquio, *Lexicon* α 3365.

⁷⁵⁷ Polibio, *Historiae* XXXIV 11,1; Ateneo, *Ds* I, 31D; *Suda*, α 3722; Columela, *RRa* V, 6, 24; *Geoponica* IV, 1, 1; Paladio, *OA* III, 13; Plinio, *NH* XVII, 199; XIV, 12 donde cuenta, no obstante, que un embajador de Pirro, admirando la altura de las vides de Aricia (Lazio) y tras probar el vino y parecerle seco en exceso, comentó con sorna que era de justicia que la madre de un vino así colgara de una cruz tan alta.

- *Anthosmias* (ἀνθοσμίας).

Ἀνθοσμίας es un vocablo compuesto de los términos ἄνθος (“flor”) y ὀσμή (“olor”) y literalmente significa “con olor a flor o flores”. Y aplicado al vino indicaría que este desprendía algún tipo de aroma a flores (con notas florales, en términos de hoy). Pero *anthosmias* puede encontrarse en la literatura griega antigua (incluida la médica e incluso la cristiana y la bizantina), funcionando a veces como un adjetivo que acompaña, generalmente, al término οἶνος (“vino”) y otras como sustantivo. Esto podría significar, con cierta probabilidad, dos cosas distintas: que *anthosmias* haga referencia a una característica más del vino (el aroma y en concreto a flores) como podía ser la dulzura o el añejamiento o que designe un vino específico conocido en todo el ámbito griego por ese nombre. En el primer caso el adjetivo ἀνθοσμίας tendría un carácter descriptivo que pondría de manifiesto una cualidad intrínseca del vino, fuese este el que fuese, que podría provenir del proceso de elaboración o de la “crianza” recibida y con independencia del tipo de uva con la que estuviese elaborado y del lugar en el que se produjese, mientras que en el segundo (como sustantivo) podría hablarse de un vino concreto que se produciría en algún lugar determinado (o lugares) y cuya característica principal sería presentar ese olor a flores que provendría de la uva, del terreno o de cualquier otra circunstancia y que no tendrían otros vinos.

Como un adjetivo y una característica más del vino (el aroma a flores) habría que interpretar posiblemente la apreciación de Aristófanes cuando dice que a los atenienses no les gustaban los vinos secos y ásperos sino que preferían que el vino fuese ἀνθοσμίας (“con aroma a flores”), πέπων (“maduro”) y νεκταροσταγής (“dulce”). E igualmente la de Longo cuando aplica el calificativo *anthosmias* al vino de Lesbos: ἀνθοσμίας οἶνος Λέσβιος (“vino lesbio con aroma a flores”). Pólux, por su parte, sitúa *anthosmias* al final de una relación de adjetivos aplicados al vino (γλυκύς, αὐστηρός, μελιδής, ἀνθοσμίας) y antes de empezar con la enumeración de los distintos vinos concretos (Θάσιος, Χῖος, Μενδαῖος...), todos ellos de origen conocido. Y Eustacio habla de οἶνους τοὺς τε λευκοὺς καὶ τοὺς κίτρου καὶ τοὺς ἀνθοσμίας (“vinos blancos, pajizos, aromáticos”)⁷⁵⁸. Pero ninguno de ellos dice a qué podía deberse ese aroma. Será Fanias de Éreso el que lo asocie a la elaboración del vino. Afirma, en efecto, este

⁷⁵⁸ Aristófanes, *PCG* III, fr. 688 y Ateneo, *Ds* I, 30C; Pólux, *On* VI, 15, 6-7; Longo de Lesbos, *DC* IV, 10, 3; Eustacio, *CHI* I, 180, 14.

autor que el aroma a flores (ἀνθοσμίας) se produciría al echar al mosto una parte de agua de mar por cada cincuenta de mosto saliendo un vino con aroma a flores más intenso si procede de viñas jóvenes que si procede de viñas viejas (algo esto último en abierta contradicción con Teofrasto) y que también se conseguía ese aroma a flores si los que pisan la uva apartan, en ese momento, los racimos verdes que hubiesen podido llegar al lagar mezclados con los maduros, como si el aroma a flores (y por tanto el vino *anthosmias*) dependiese, en última instancia, de un tipo específico de elaboración o del contacto de uvas maduras con uvas verdes, con independencia de la variedad de uva. Apoyándose en este texto de Fancias, A. Dalby afirma que el *anthosmias* sería un vino elaborado de forma especial y que expresiones como ἄνθεος ὀσδόντα que utiliza Alcmán para describir el vino de Cinco Colinas (§ 4.1.2), cerca de Esparta, o ἄνθεος ὀζόμενος/ὀσδόμενος que utiliza Jenófanes de Colofón pueden ser simplemente perífrasis de ἀνθοσμίας. Pero ya Eustacio había dicho también algo similar: ἄνθεος ὀσδόμενος. ἤγουν ἀνθοσμίας (“vino con olor a flores, es decir, *anthosmias*”)⁷⁵⁹. Hesiquio, por su parte, define *anthosmias* como “vino de olor agradable o que tiene flor” (οἶνος εὐπνους ἢ ἄνθος ἔχων), con lo que puede referirse, quizá, a la “flor del vino” (§ 3.2.4.4, nota 497) o al añadido de flores para dar ese aroma al vino, bien en el proceso de fermentación del mosto o bien al vino poco antes de consumirlo⁷⁶⁰. En cualquier caso, de las anteriores relaciones de adjetivos aplicados al vino, de la elaboración descrita por Fancias y de la información facilitada por Hesiquio cabría, quizá, deducir que los griegos antiguos, con el término *anthosmias*, podían referirse a cualquier vino que desprendiera ese aroma característico a flores. Y esa es también, en cierto modo, la opinión de algunos estudiosos modernos como M. Lambert-Gócs y J. Robinson que traducen *anthosmias* por *bouquet*, característica aromática correspondiente a vinos añejos que han recibido una cierta crianza⁷⁶¹.

⁷⁵⁹ Fancias de Éreso, *DSA* IX, fr. 41 y Ateneo, *Ds* I, 32A; Teofrasto, *CP* VI, 16, 6, 10; Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D; Jenófanes de Colofón, *IEG* I, fr. 1, 6 y Ateneo, *Ds* XI, 462D; Eustacio, *CHO* I, 348, 3; 102, 26-29; Dalby, A., *Siren Feasts*, pp. 95 y 242.

Y, por otra parte, al lagar podían llegar efectivamente racimos aún verdes mezclados con los maduros y que debían ser separados por los pisadores (§ 3.2.2, nota 427).

⁷⁶⁰ Hesiquio, *Lexicon* α 5149. Flores podían añadirse al vino durante la fermentación del mosto (§ 5.3.1. *Rhodites*, “vino de rosas”) o poco antes de consumirlo. Véase Aristón de Ceos, *DSA* VI, fr. 23 y Ateneo, *Ds* II, 38F (§ 5.3.2, nota 1278) y también § 5.3.1. *Anthines*.

⁷⁶¹ Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 273-274; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p.328. Pero por las referencias de los antiguos más que de *bouquet* habría que hablar, quizá, de “vino floral”.

Bien pudiera ser así. Pero podría haber otras posibilidades. Para la *Suda*, por ejemplo, es un vino de buen aroma a flores que podría proceder de algún lugar determinado (τόπου Ἀνθοσμίου) o hecho con una variedad específica de vid (εἶδος ἀμπέλου). Y, quizá, en esa dirección cabría interpretar también sendas glosas a unos versos de Aristófanes: el verso 1150 de *Ranae* (Διόνυσε, πίνεις οἶνον οὐκ ἀνθοσμίαν: “Dioniso, estás bebiendo vino que no es *anthosmias*”) y el 807 de *Plutus* (ἀμφορῆς οἶνου μέλανος ἀνθοσμίου: “ánforas llenas de vino tinto *anthosmias*”). En el primer caso el escoliasta aclara que Dioniso se emborracha porque bebe vino basto o áspero (σκληρός) y no dulce y delicado, como si *anthosmias* fuese una bebida (un vino suave y dulce y de una elaboración especial) tal que no provocaba embriaguez, comentario que también hace la *Suda* a este verso de *Ranae*. Y en el segundo, el escoliasta sugiere que el vino *anthosmias* es un vino suave y de buen aroma a flores. Y que proviene, como decía la *Suda*, de algún lugar concreto o de alguna variedad de vid específica⁷⁶². Quizá, en esta misma línea quepa interpretar también la recomendación que hace un médico hipocrático cuando receta a una mujer tomar vino con la advertencia de que “sea vino *anthosmias*, lo mejor y más oloroso posible, muy seco y de muchos años” (ὁ δὲ οἶνος ἔστω ἀνθοσμῆς ὥς εὐωδέστατος καὶ ξηρότατος καὶ παλαιότατος), pues podría entenderse que está recetando vino *anthosmias* “muy oloroso” lo mismo que en otras ocasiones receta vino *Pramnios* “seco”, por ejemplo⁷⁶³.

En consecuencia, no parece factible dar una explicación satisfactoria para el nombre ἀνθοσμία/anthosmias aplicado al vino, aunque tal vez, en la antigua Grecia, fuese un término ambivalente, válido y utilizado tanto para referirse a cualquier vino que fuera muy oloroso y “aromático” (con preferencia a flores) como para designar un tipo de vino muy específico procedente de una determinada variedad de uva o de algún lugar determinado y concreto, suave, delicado y, por supuesto, con un marcado olor a flores. En todo caso, y fuese cual fuese el significado real de *anthosmias*, debía de ser de un tipo de vino bastante apreciado por los griegos antiguos. Jenofonte cuenta que, tras desembarcar en la isla de Cércira, los soldados lacedemonios y sus aliados, dejando de lado toda prudencia, no querían beber ninguna otra cosa que no fuera vino

⁷⁶² *Suda* α 2518; *SCHAD*, *Ranae* v. 1150; *SCHAD*, *Plutus* v. 807.

⁷⁶³ Hipócrates, *Mul.* III (*Steril.*) 222, 33. Claro que también podría interpretarse como “vino con olor a flores lo más oloroso (fuerte) posible”.

anthosmias aunque en la isla debían de producirse también otros tipos de vino ya desde antiguo (§ 4.1.2. Cércira). Pero no debían de ser evidentemente tan del agrado de los soldados. Para Aristófanes (en *Plutus*) tenerlo en casa era un signo de riqueza, y Luciano y Plutarco lo consideran como un vino de cierta calidad en oposición a otros (y también al mosto) que no citan pero que ellos deben de considerar inferiores⁷⁶⁴. Debía de tratarse, de todas las formas, de un vino delicado, suave y de buen aroma a flores (εὐωδίας ἢ εὐώδης καὶ ἡδύς οἶνος, ἀνθέων ὁσμὴν ἔχων οἶνος), como dicen Erotiano y el *EM*. Y, tal vez, tanto como se lee en el *Plutus* de Aristófanes o en Ferécates (en un corto fragmento recogido por Ateneo y Pólux) o como lo describe el novelista Aquiles Tacio⁷⁶⁵. Y quizá un tanto seco pues las fuentes solo hablan de ἡδύς (“suave”) y para los antiguos, en general, el vino dulce era poco aromático (§ 3.4.2, Vino dulce).

- *Arsyenos* / *Arsyinos* / *Arsynios* / *Arsinios* (Ἀρσηνός/Ἀρσύνος/Ἀρσύνιος/Ἀρσινίος).

Hasta con cuatro variantes morfológicas en el nombre aparece este vino en Galeno (y con dos en Oribasio). Su nombre podría estar tal vez relacionado con algún topónimo del Asia Menor, probablemente de alguna zona no muy lejana de Pérgamo (patria de Galeno y Oribasio), pues Galeno comenta que tanto el *Arsyenos* como el *Titacazenos* (§ *infra*) o el *Ariusios* (§ 4.1.1) eran vinos que se producían en Asia (la provincia romana de Asia, se supone). O quizá con el de alguna de las ciudades de nombre Arsínoe (Ἀρσινόη)⁷⁶⁶. A este respecto, Elio Herodiano y Esteban de Bizancio dicen que este vino se producía en *Arsysia* (Ἀρυσία), una zona, dicen ellos, de la isla de Quíos y también de la de *Psyra* (Ψύρα), una pequeña isla próxima a Quíos, como dice Estrabón, y que no producía ningún tipo de vino al decir de la *Suda*. Es posible, en todo caso, que lo que ellos llaman *Arsysia* sea en realidad Ariusia, una zona de la isla de Quíos, y que su vino *Arsyenos* no sea, en consecuencia, sino el *Ariusios* (el más famoso de los producidos en Quíos), pues describen *Arsysia* y el vino *Arsyenos*

⁷⁶⁴ Jenofonte, *Hellenica* VI, 2, 6; Aristófanes, *Plutus*, 805-807; Luciano, *Saturnalia*, 22, 20; Plutarco, *QC* 663d.

⁷⁶⁵ Aristófanes, *Plutus*, 805-807; Ferécates, *PCG* VII, fr. 113 y Ateneo VI, 269B; Pólux, *On* II, 77, 5; X, 75,12; Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 2; Erotiano, *Vocum Hippoc. collectio* 104, 16; Frínico el aticista, *Praeparatio sophistica*, 37, 1; Focio, *Lexicon* α 1964; *Suda*, α 2518; *EM* 108, 42; Zonaras α 173, 18.

⁷⁶⁶ Galeno, *CMSL* XII, 517, 17-19; *De sanitate tuenda* VI, 276. Esteban de Bizancio (*Ethnica* 125,21-126,5) menciona, al menos, siete ciudades de nombre Arsínoe, una de ellas en Cilicia y otra en Licia (Asia Menor). Pero el gentilicio de Arsínoe, dice, es Ἀρσινωῖτης ο Ἀρσινωεύς, pero no *Arsyenos* o *Arsynios*. Cf. Polibio, *Historiae* IX, 45, 2; Herodiano, *De paronymoribus* III, 866, 5.

citando a Estrabón y con las mismas palabras con las que este describe Ariusia y el vino *Ariusios*, mientras que Estrabón no menciona para nada ni *Arsysia* ni el vino *Arsyenos*. Y J. André, por su parte, sitúa el vino *Arsyenos* como uno de los vinos que se producían en esa isla de Quíos, citando para ello a Galeno en un pasaje en el que este médico simplemente lo sitúa en Asia sin especificar más⁷⁶⁷. En cuanto al vino en sí, tanto Galeno como Oribasio suelen citarlo junto a los italianos Sabino y Albano y a otros dos vinos “asiáticos” como el *Titacazenos* (§ *infra*), mencionado antes, y el *Tibenos* (§ 4.1.2), todos ellos de unas características y calidad similares posiblemente. Y, al igual que estos vinos, el *Arsyenos* debía de ser un vino blanco, ligero, flojo (ὕδατώδης) y seco. Casi como el agua (πλησίον ἤκων ὕδατος) y nada astringente. Y, como el *Titacazenos* y el *Tibenos*, debía de alterarse con facilidad y volverse pronto ácido para terminar por presentar un sabor amargo con el paso de los años. En este cambio, según dice Galeno, debía de influir de forma considerable el clima (frío o caluroso) en el que se producían y envejecían los vinos. Pero con todo, el *Arsyenos* de mediana edad, como el resto de estos vinos, se consideraba útil para los ancianos⁷⁶⁸.

- *Biblinos* / *Byblinos* (βίβλινος / βύβλινος).

El *Biblinos* es un vino que se conoce en Grecia desde tiempos remotos y aparece en los textos antiguos con una doble grafía: Βίβλινος y Βύβλινος (*Biblinos* y *Byblinos*) o triple si incluimos la que da Semo de Delos (Βίμβλινος/*Bimblinos*)⁷⁶⁹. Lo menciona ya Hesíodo, que aconseja beberlo en los calurosos días de verano a la sombra de una roca y lo menciona también Epicarmo de Siracusa que rastrea su nombre en el de unos montes. Y lo hacen en lugares tan distantes como Beocia y Sicilia, lo que de, alguna manera, indicaría que debía de ser conocido en gran parte del territorio griego⁷⁷⁰. Lo nombran, asimismo, el comediógrafo Fililio, que lo incluye en el grupo de los grandes vinos griegos antiguos, los trágicos Eurípides y Aqueo de Eretria, quien lo considera idóneo para ofrecérselo a un huésped. Y Teócrito o Aquiles Tacio en tiempos ya más

⁷⁶⁷ Herodiano, *De prosodia catholica* III, 293, 2; *Peri pathon* III, 261, 26; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 126, 6-8; Estrabón, *Gph* XIV, 1, 35, 9-16; *Suda* ψ 155; André J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 73 y Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 276 y 335.

⁷⁶⁸ Galeno, *RBMS* VI, 806-807; *De sanitate tuenda* VI, 276 y 335; *De antidotis* XIV, 16; *De methodo medendi* X, 485,1-3; 833, 10-15; Oribasio, *ColMed* V, 6, 11 y 40. Pero, según Ateneo (*Ds* I, 26D), el Albano necesitaba 15 años para estar en plenitud. Sobre el sabor ácido y amargo del vino (§ 3.4.2, notas 563 y 560).

⁷⁶⁹ Herodiano, *De orthographia* III, 482, 4-10; Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29B; Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 13a-b. La grafía Βίβλινος es, no obstante, la más usual.

⁷⁷⁰ Hesíodo, *OD* 589-596; Epicarmo, *PCG* I, fr. 170 y Ateneo, *Ds* I, 31A.

recientes⁷⁷¹. Pero no aparece en las fuentes romanas y se desconoce realmente el origen de su nombre ya que las fuentes antiguas apuntan varias posibilidades. Podría deberse, según estas fuentes, a algún topónimo (una ciudad, una zona geográfica o un río) o a una vid (la *Bibline* § 2.3.1) con cuya uva se elaboraría el vino. En el primer caso apunta la *Suda* donde se dice que el nombre *Biblinos* procede del de una región (ἀπὸ χωρίου) y también el historiador Arménidas y Eustacio que afirman que *Biblia* (de donde derivaría el nombre del vino) era una región de Tracia (χώρα Θράκης). Epicarmo relaciona el vino *Biblinos* con ciertos montes *Biblinos* que en el pasaje que conservamos (recogido por Ateneo) no se precisa dónde están (Esquilo los sitúa en Egipto), aunque algunas fuentes que recogen también esta cita de Epicarmo (Herodiano, Hesiquio, *EM*) afirman que en Tracia. Y en el segundo tendríamos al léxico Zonaras. Y a Hesiquio, para quien *Biblinos* es el nombre de una vid y de un vino, y al *EM* que afirma que el vino *Biblinos* se llama así por la vid tracia Βιβλίνη, aunque ambos recogen después otras opiniones⁷⁷². Y Elio Herodiano o Esteban de Bizancio (que mencionan *Bibline* como una región de Tracia) y un escolio a los *Idilios* de Teócrito recogen también ambas posibilidades. En cambio, los escoliastas de Hesíodo mencionan un río o una ciudad en Tracia de nombre Βίβλος (Biblos) de donde podría derivar el nombre del vino⁷⁷³. Pero hay más posibilidades. Semo de Delos, por ejemplo, afirma que en la isla de Naxos existe un río llamado *Bibline* del que toma el nombre *Biblinos* el vino que se elaboraba en la isla, hecho con uvas de una vid que, por el mismo motivo, se llama como el vino. Y como los habitantes de Naxos, dice Semo, escribían el nombre del río con “μ” el vino recibe también el nombre de Βίμβλινος/*Bimblinos*. Esto haría derivar el nombre *Biblinos* de un topónimo, pero no de Tracia. Aunque, tal vez, la vid *Bibline* se importara en Naxos desde Tracia, como dice Aristóteles que ocurrió en Sicilia, y el vino de Naxos se llamara entonces *Biblinos*

⁷⁷¹ Fililio, *PCG* VII, fr. 23; Aqueo de Eretria, *TGrF* I, fr. 41 (citas en Ateneo, *Ds* I, 31A); Eurípides, *Ión*, 1195; Teócrito, *Idyllia* XIV, 15; Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 2. También lo menciona un poeta anónimo (cómic o trágico), que quizá identificaba el buen vino con el *Biblinos*, y cuyo verso (ὕδωρ δὲ πίνει, τὸν δὲ Βίβλινον στυγεῖ, “bebe agua y odia el *Biblinos*”) debía de ser un lugar común ya que se halla recogido en varios textos antiguos (Herodiano, *De orthographia* III, 482, 3; Zonaras, *Lexicon* β 387, 24; *EM* 197, 33).

⁷⁷² *Suda* β 274; Arménidas, *FGrH* 378, fr. 3 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Eustacio, *CHI* III, 285, 25-26; Epicarmo, *PCG* I, fr. 170 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Esquilo, *Prometheus vincetus*, v. 811; Zonaras, *Lexicon* β 387, 22-23; *EM* 197, 32-44; Hesiquio, *Lexicon* β 609.

⁷⁷³ Herodiano, *De prosodia catholica* III, 333, 27-28; *De orthographia* III, 482, 1-10; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 168,10-12; *SCHT*, *Idyllia* XIV, 15c; *SCHHP*, 588-590; 589a; *SCHHG*, 586, 10-20 y bis; 587, 11-13.

a partir de la vid con la que se elaboraba y con total independencia del nombre del río⁷⁷⁴. Y, para complicar un poco más las cosas, el historiador Hipis de Regio afirma que el tirano Polis de Argos, que reinó sobre los siracusanos, llevó la vid *Biblia* (§ 2.3.1) a Siracusa desde Italia (y no desde Tracia como dice Aristóteles), por lo que el vino dulce *pollios* (§ *infra*) de Sicilia, dice Ateneo, podría ser el vino *Biblinos*⁷⁷⁵.

No obstante, y como ya se dijo al hablar de la vid *Bibline/Biblia* (§ 2.3.1), tanto la vid como el vino *Biblinos* podrían incluso no ser de origen griego sino fenicio como cabría deducir de Pólux y Arquéstrato de Gela que cita el vino “Βύβλινος de la sagrada Fenicia” que podría relacionarse con la ciudad fenicia de Biblos/*Byblos* como hace el *EM*: Βύβλινος οἶνος· ἀπὸ Βύβλου πόλεως⁷⁷⁶. Lo más probable, pues, puede ser que el vino *Biblinos* se importara en un principio de la ciudad fenicia de *Byblos* en algunos lugares de Grecia, y que con el tiempo se importase, también desde Fenicia, la vid *Biblia/Bibline* que se extendería por gran parte del territorio griego y Sicilia. Y con ella se elaboraría en Grecia el vino *Biblinos* cuyo nombre derivaría entonces del de la vid y sin tener relación con topónimo griego alguno. Un vino, por otra parte, que un escoliasta de Hesíodo dice que era “ligero y flojo” (ἐλαφρὸν καὶ ὑδατώδη), “al menos el procedente de Biblos y el Líbano”, y que el léxico Zonaras califica de seco (ἄυστηρός) pero al que Aqueo de Eretria considera “fuerte”: “dio la bienvenida”, dice, “con una copa de fuerte vino *Biblinos* (Βιβλίνου μέθης)”. Y, de creer a Aristóteles, Pólux o Ateneo, y si realmente era el mismo que en Sicilia se llamaba *pollios* (§ *infra*), sería dulce (y quizá del tipo generoso), y de creer a Hesiquio sería blanco. Hesíodo, no obstante, le aplica el mismo adjetivo (αἶθροψ, “brillante” o “ardiente”), con el que Homero se refiere a veces al vino tinto (§ 3.4.1, nota 531), quizá porque fuese este el color del vino *Biblinos* que él conocía (¿el que producían sus vides en Ascra?). Teócrito especifica que desprendía buen aroma (εὐώδης), al igual que Arquéstrato que añade, además, que mantenía esa cualidad durante mucho tiempo y que, incluso, había

⁷⁷⁴ Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 13a-b; Aristóteles, fr. 585 Rose (ambos en Herodiano, *De orthographia* III, 482, 4-10). Según M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, p. 108) en la actualidad existe en la parte centro-occidental de Naxos un pueblo con el nombre de Βίβλος (Biblos), aunque posiblemente sin relación alguna ni con el nombre de este vino ni con la ciudad homónima que citan las fuentes antiguas en Tracia.

⁷⁷⁵ Hipis de Regio, *FGrH* 554, fr. 4 y Ateneo, *Ds* I, 31B.

⁷⁷⁶ Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29B; *EM*, 216, 43-44; Pólux, *On* VI, 82. A esta interpretación podrían conducir también las variantes gráficas (Βίβλινος/Βύβλινος) que aparecen en algunos códices de Hesíodo (*OD* v. 589) y Eurípides (*Ion* v. 1195). Véanse las ediciones de Oxford Clarendon Press de M. L. West (1978) para Hesíodo y de G. Murray (1904) y J. Diggle (1981) para Eurípides.

“algunos charlatanes necios que dicen que el *Byblinos* es el vino más rico de todos”⁷⁷⁷. Hesiquio y el *EM* se refieren a él también como ó παλαιὸς οἶνος (literalmente “el vino añejo”), aunque no está claro si quieren decir que el vino *Biblinos* solo se bebía ya envejecido (Teócrito dice beberlo de cuatro años) o si *Biblinos* devino, ya en su tiempo, como un término genérico para “vino envejecido”. Y tampoco dicen si en sus días aún se elaboraba (Dioscórides, Galeno u Oribasio lo desconocen). En todo caso, F. Salviat se inclina por pensar que el *Biblinos* en la época clásica era un vino tinto, perfumado y apto para envejecer. Bien pudiera ser así. Pero es bien posible también que, en la amplia geografía griega y a lo largo de los siglos, existiese más de un tipo de vino *Biblinos* o que vinos de por sí distintos terminaran por tener el mismo nombre⁷⁷⁸.

- *Cantharites* (κανθαρίτης).

Es un vino del que apenas tenemos información. Lo menciona Plinio y entre los de tercera clase importados en Roma de ultramar, pero no añade ningún detalle adicional. Quizá su nombre derive del de la vid Κανθάρεως/*Canthareos* (§ 2.3.1) que citan Teofrasto y Hesiquio y con la que probablemente se elaboraría, ya se cultivase esta en la isla de Samos o no⁷⁷⁹.

- *Capnias* (καπνίας).

Las primeras referencias a este vino en los textos griegos antiguos aparecen en los cómicos de la época clásica. Lo cita Platón el cómico y también Anaxándrides de Rodas que lo hace aparecer en una de sus obras junto a otros tipos de vino (blanco, del país, dulce, suave) en un banquete en Tracia. Y Ferécrates describe un banquete ambientado en un tiempo utópico en el que Zeus “hacía llover vino *capnias* de los tejados” (ὕων οἶνω καπνία κατὰ τοῦ κεράμου)⁷⁸⁰.

Καπνίας es un adjetivo derivado de καπνός (humo) y literalmente significa “oscuro, de color ahumado”. Y el vino *capnias* “heredaría” este nombre, con mucha

⁷⁷⁷ Hesíodo, *OD* 592; *SCHHG*, v. 587, 11-13, donde asimismo se dice que *Biblinos* proviene de la vid *Biblia* de Tracia (que, quizá, también se cultivase en Beocia); Zonaras β 387, 22; Aqueo de Eretria, *TGrF* I, fr. 41 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Aristóteles, fr. 585, 1 Rose; Pólux, *On* VI, 16, 4; Ateneo, *Ds* I, 31B; Hesiquio, *Lexicon* π 2804; Teócrito, *Idyllia* XIV, 15; Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29B.

⁷⁷⁸ Hesiquio, *Lexicon* β 609; *EM* 197, 44; Teócrito, *Idyllia* XIV, 15; Salviat, F., “Les cepages de la vigne en Grece Antique”, p. 459; “Le vin de Thasos” en *RSAG*, p. 188; Dalby, A., “topikos oinos: the Named Wines of Old Comedy” en *TROA*, p. 402; *Food in the Ancient World from A to Z*, p. 30.

⁷⁷⁹ Plinio, *NH* XIV, 75; Teofrasto, *CP* II, 15, 5; Hesiquio, *Lexicon* κ, 656.

⁷⁸⁰ Platón el cómico, *PCG* VII, fr. 274 y Ateneo, *Ds* I, 31E; Ferécrates, *PCG* VII, fr. 137, 6 y Ateneo, *Ds* VI, 269D; Anaxándrides, *PCG* II, fr. 42 y Ateneo, *Ds* IV, 131F.

probabilidad, bien de la uva con la que es muy posible que se elaborase o podría elaborarse (*capneos*, § 2.3.1) o bien de un proceso de “ahumado” al que podía someterse cualquier vino (§ 3.2.4.3). Según Aristóteles y Teofrasto la vid *capneos* o *capneios* podía producir racimos de color variable, blancos o tintos (en realidad de “color humo”) y ese era el motivo del nombre de la vid, por lo que el vino elaborado con sus uvas recibiría también su mismo nombre⁷⁸¹. Es muy posible, como dice H. Allen, que el vino *capnias* del que hablan los poetas cómicos de la época clásica, y que al parecer era lo suficientemente apreciado como para estar presente en los banquetes descritos por ellos, se elaborara con la uva *capneos*, presentase un ligero aroma y sabor a humo y su nombre no tuviese ninguna conexión ni nada que ver con un proceso de ahumado al que H. Allen considera de aparición posterior⁷⁸². Pero, en realidad, el nombre *capnias* dado al vino también podría provenir del proceso de “ahumado” que se empleaba a veces, o al menos en algunos lugares y a partir de determinado momento, para envejecer los vinos de forma más rápida que la normal de dejarlos “dormir” durante años en las tinajas (§ 3.2.4.3). En esta dirección apuntan Diogeniano, Hesiquio y Focio que definen el vino *καπνίας* como *κεκαπνισμένος* (“ahumado”)⁷⁸³. Ateneo, por otra parte, considera excelente el vino *capnias* que se producía en Benevento (sur de Italia), mientras que la *Suda* solo señala que *καπνίας* era un vino que se hacía en esta ciudad⁷⁸⁴. Pero ninguna de estas dos fuentes dice si el vino procedía de la uva *capneos* o de un proceso de ahumado, ni sabemos tampoco si este vino de la Magna Grecia era del mismo tipo que el que se menciona en Tracia por Anaxándrides. De todas las formas, el vino *capnias* procedente de un proceso de ahumado (*vinum fumeum* en latín) es posible que fuese el que se elaboraba en Benevento y debía de producirse de forma generalizada en la época romana en el sur de la Galia (Marsella-Narbona), según dice Plinio, y desde donde debía de llegar a Roma para disgusto de Marcial que se queja de lo infectos que debían de ser algunos de los vinos ahumados que llegaban a la ciudad desde Marsella⁷⁸⁵. Plinio, que opinaba

⁷⁸¹ Aristóteles, *De generatione animalium*, 770b, 20; Teofrasto, *HP* II, 3, 2; *CP* V, 3, 1-2. Véase § 2.3.1 *Capneos* y notas 282-283.

⁷⁸² Allen, H., *A History of Wine*, p. 142.

⁷⁸³ Diogeniano, *Paroemiae* 2, 99; Hesiquio, *Lexicon* κ 716, 4; Focio, *Lexicon* κ 130, 25.

⁷⁸⁴ Ateneo, *Ds* I, 31E; *Suda* κ 344.

⁷⁸⁵ Plinio, *NH* XIV, 68; Marcial, *Epigrammata* X, 36; XIII, 123; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 136-140.

que el humo era beneficioso para la conservación de algunas uvas a las que les confería un sabor agradable, opinaba en cambio que el ahumado aplicado al vino, aunque acelerara su envejecimiento, lo convertía en algo amargo y muy malsano (*insaluberrimum*) y que, a los grandes vinos, no les convenía en absoluto someterse a este procedimiento para ayudarles a envejecer y madurar. Y Galeno creía que el humo hacía desagradables (ἄηδεῖς) los vinos y que el vino así tratado, por más que fuera estable (μόνιμος), producía dolor de cabeza (κεφαλαλγῆς γίνεται) y su uso era desaconsejable en la preparación de los antidotos. Sin embargo debía de tener cierta aceptación, aunque solo fuese por lo que implicaba de vino envejecido, tal y como ironiza Juvenal⁷⁸⁶. En todo caso, podría decirse que, quizá, el nombre *capnias* tal vez se aplicase tanto al vino procedente de la uva *capneos/capnia* como al obtenido mediante el proceso de ahumado, aunque seguramente no serían la misma cosa.

- *Caroinon* (κάροινον) / *caroenum*. Vino cocido. Véase § *infra* *Siraios*.
- *Caryinos* (Καρύϊνος).

Un vino que, según Galeno, se producía en Meonia (Μαιονία), nombre antiguo de Lidia, en el Asia Menor. Probablemente en alguna subzona de la amplia región vitivinícola llamada “tierra quemada” (*Catacecaumene*), célebre por su vino, aunque el más conocido que se producía en ella era el *Catacecaumenites* (§ 4.1.2), vino al que Galeno ni siquiera cita, si bien hay que suponer que lo conocía, lo mismo que a la *Catacecaumene*. El vino era poco conocido, dice Galeno, y era llamado así, *Caryinos*, por los lugareños, pero nada dice si debido a algún topónimo o accidente geográfico o por qué. Tal vez, su nombre tenga alguna relación con κάρυον (“nuez”), pues el adjetivo καρύϊνος significa propiamente “de o relativo a la nuez”. Quizá por su sabor o color⁷⁸⁷. Galeno dice de él que era “dulce como el de Creta y por su color (tinto), dulzura y consistencia (πάχος) como el de Escíbela (§ 4.1.2)”. Y similar también al *Therinos* (§ *infra*), vino de la misma zona del Asia Menor y con el que Galeno suele citarlo de forma habitual. Pero se diferenciarían entre sí y con otros vinos también

⁷⁸⁶ Plinio, *NH* XIV, 16; XXIII, 40; Galeno, *SMTF* XI, 663, 10; *De antidotis* XIV, 19, 10-15; Juvenal, *Saturae* V, 33-35. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 521-525) comenta al respecto que, tras exponer durante tres años un vino al humo, constató que se había producido en ese vino una disminución del alcohol y un aumento de la acidez y del color.

⁷⁸⁷ Galeno, *De dignoscendis pulsibus* VIII, 774, 17-18; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz κάρυον).

tintos, dulces y densos como el *Theraios* (§ 4.1.2) o el *Scybelites* (con los que también suele Galeno mencionar a ambos) en la densidad (πάχος) y en la “negrura” (μελανότης) en tanto en cuanto se diferenciases en la dulzura (γλυκύτης)⁷⁸⁸.

- *Cyrienos* (Κυριῆνος).

Entre los vinos que podrían ir bien a los ancianos menciona Galeno este vino junto al *Θηρηῆνος/Therenos* (§ 4.1.2) y, como ya se dijo allí, serían posiblemente vinos dulces (γλυκεῖς) y amarillentos (ώχροί). Pero nada dice sobre sus nombres ni de la uva y lugar dónde se elaboraban. Galeno también menciona este vino una sola vez y es posible que se trate de un vino más del Asia Menor poco conocido. Pero tampoco puede descartarse en este caso que *Κυριῆνος* sea una variante gráfica de *Καρύῖνος/Caryinos* (§ *supra*), aunque, como ocurre con el *Therenos*, la cita de Galeno y el color y características del vino *Caryinos* no parecen avalar la idea⁷⁸⁹.

- *Dendrogalenos* (δενδρογάληνος).

Según los *Geoponica* era un vino que se elaboraba en Bitinia, entre el Bósforo y Paflagonia (Asia Menor) con la uva *mersites* (§ 2.3.1), dulce y buena también para la mesa. Por el nombre (δένδρον, “árbol” y γαληνός, “sereno”) y las descripciones de la vid *mersites* que se hacen en el texto, debía de ser un vino procedente de vid trepadora y, en consecuencia, de cierta calidad. Y muy posiblemente sería suave y dulce⁷⁹⁰.

- *Deuterias* (δευτερία).

Δευτερία es un nombre derivado del adjetivo δευτέριος/*deuterios*, que de forma literal significa “secundario” o “de calidad inferior”, y aplicado al mundo del vino se utilizaba para designar el mosto que se obtenía de los orujos que quedaban de la uva (escobajos, hollejos y pepitas) tras el último prensado. A estos residuos sólidos, que los griegos llamaban τὰ στέμφυλα o τὰ βρυτέα/βρύτια (*stemphyla* o *brytea/brytia*) en ocasiones se les añadía agua, se los volvía a prensar y se obtenía entonces, y de una forma “secundaria”, un mosto de baja calidad con el que se elaboraba el vino llamado

⁷⁸⁸ Galeno, *De dignoscendis pulsibus* VIII, 774, 16-775, 5; *De victu attenuante*, 98-99; *HVAC* XV, 632, 1-8; *RBMS* VI, 801, 1-8. Galeno sostiene que casi todos los vinos dulces eran tintos y densos y que no había vinos blancos dulces, por lo que, a medida que un vino tinto es menos dulce sería también menos negro y menos denso.

⁷⁸⁹ Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 338, 5-10. K. Kock en la edición de Teubner (1923) no señala discrepancias entre los códices (véase nota 752). Aunque, como ya se dijo allí, el color de los vinos puede cambiar con la edad, como dice el propio Galeno. § 3.4, nota 524 y 3.4.1 Vino ámbar-dorado.

⁷⁹⁰ *Geoponica* V, 2, 10; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 53.

deuterias, que sería lo que en castellano se conoce como “aguapié”. Su nombre se debe, pues, al proceso de su elaboración con independencia de la variedad de uva y de la zona de producción, ya que debía de producirse a partir de cualquier uva y en cualquier lugar. Galeno prefería llamar a este vino στεμφυλίτης/*stemphylites* mejor que δευτερίας/*deuterias* puesto que se obtenía de los orujos o στέμφυλα, y comenta que algunos llamaban *tryga* (“hez”) tanto a los orujos (βρύτια) como al “riego” de estos con agua, del que se obtendría después un vino ni muy aguado ni uno puro, al que los aticistas llamaban *deuterias*. Pero aún podría añadirse agua de nuevo a los mismos orujos, dice Galeno, aunque en menor cantidad, y el vino que se obtendría tras el “segundo” rociado y prensado de los orujos sería, según algunos de los aticistas, el “propiamente vino secundario” o *deuterias* (δευτερίας ιδίως). También Aecio utiliza el término *stemphylites* para referirse al vino así obtenido de los orujos de la uva y Hesiquio, que define el término δευτερίναρ/*deuterinar* como ὁ μετὰ τὸ ὕδωρ ἐπιχεθῆναι εἰς τὰ στέμφυλα οἶνος (“vino obtenido de regar con agua los oujos”), utiliza asimismo el término στεμφυλίας οἶνος (*stemphylias*, “vino de orujos”). Y en *Geponica*, mucho más tarde, puede leerse que “el mosto obtenido de los orujos de la uva (ἡ ἐκ τῶν στεμφύλων τρύξις)”, se conoce local y coloquialmente (quizá en Asia Menor) como θάμνα/*thamna*, término que podríamos traducir al castellano por “vinaza” y que muy bien podría confundirse con *deuterias*⁷⁹¹.

Pero debían de existir otros varios términos sinónimos de este vino. Hesiquio, por ejemplo, emplea los vocablos ἐντρυγηφάνιος/*entrygephanios* y λανηθάς/*lanethas* como sinónimos de *deuterias* y λάκυρος/*lacyros* lo define como *stemphylias*. Y Pólux dice que el vino *deuterias* se llamaba también τρυγηφάνιος/*trygephanios*. Términos todos ellos, en última instancia, que seguramente se utilizarían también en sus tiempos para designar este tipo de vino secundario⁷⁹².

Debía de haber, por otra parte, varias formas de elaborarlo. Plinio las resume en tres (aunque con ciertos matices diferenciadores en algunas de ellas con respecto a

⁷⁹¹ Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 580-581; *De victu attenuante*, 81; Aecio, *LibMed* VI, 58, 57; XVI, 17, 2; Hesiquio, *Lexicon* δ 744; λ 221; *Geponica* VI, 13, 2. Areteo (*De causis et signis acutorum morborum* I, 9, 4), por otra parte, menciona una bebida (τὸ τῶν βρυτέων πόμα) que bien pudiera estar hecha a partir de orujos y ser, en consecuencia, el vino *stemphylites* o *deuterias*, aunque también podría tratarse de la cerveza para la que, entre otras palabras, existía en griego el término βρῦτος (Ateneo, *Ds* X, 447B-D; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique*).

⁷⁹² Hesiquio, *Lexicon* ε 3411 y λ 221 y 274; Pólux *On* VI, 18, 1; VII, 151, 8.

otros autores, como la cantidad de agua que debía utilizarse y el añadido o no de sal). La primera sería la descrita anteriormente: maceración de los orujos de la uva en agua (durante una noche o un día y una noche), nuevo prensado de los orujos y fermentación del mosto resultante. Es la que propone Columela y en cierta medida comenta también Galeno, aparte de Plinio⁷⁹³. La segunda es la que transmiten Dioscórides y Rufo de Éfeso (en Oribasio) y que Plinio llama griega. El mosto resultante de la maceración de los orujos de la uva en agua habría que reducirlo por cocción hasta una tercera parte de su volumen y añadirle un poco de sal (Plinio omite este detalle)⁷⁹⁴. Y la tercera está tomada de Catón y sería lo que este autor llama *vinum faecatatum* en cuyo caso el vino se obtenía no de los orujos de la uva, como en las otras fórmulas, sino de las heces o lías de las vasijas que habían contenido vino, una vez sacadas y prensadas de nuevo, operación que debía hacerse en otoño poco antes de la vendimia, según Plinio⁷⁹⁵. Varrón, por su parte, facilita otra forma aún de hacer este vino (que también ofrece Catón), aunque bastante similar. Tras el último recorte y prensado de los orujos, dice, estos se depositan en las tinajas (*dolia*) que se necesite y se vierte agua en ellas hasta llenarlas⁷⁹⁶. Entre los latinos, Plinio afirmaba que “no puede llamarse vino a lo que los griegos llaman *deuterias*. Catón y nosotros lo llamamos *lora* (“aguapié”), aunque se incluye entre los vinos para los trabajadores (*vina operaria*)”⁷⁹⁷. Catón lo recomendaba como *vinum familiae* o *vinum domesticum* (para los esclavos, los miembros de la “familia”) y raciona por meses lo que ha de dárseles, Varrón opinaba que debía darse a los trabajadores en invierno en sustitución del vino (*pro vino operariis datur hieme*) y que era una bebida apta para las mujeres⁷⁹⁸. Y el propio Catón aconseja, además, preparar un *vinum familiae* para el invierno de peor calidad aún (preparado con mosto, vinagre, *sapa*, agua dulce y agua de mar) y del que dice que duraría, al menos, hasta el solsticio de invierno y que lo que sobrepasase esta fecha se convertiría en un excelente vinagre⁷⁹⁹. En todo caso, el vino

⁷⁹³ Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 580; Columela, *RRa* XII, 40; Plinio, *NH* XIV, 86.

⁷⁹⁴ Dioscórides, *MM* V, 6, 15; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* V, 12); Plinio, *NH* XIV, 86.

⁷⁹⁵ Catón, *Agc* 153; Plinio, *NH* XIV, 86; XVIII, 318.

⁷⁹⁶ Varrón, *RRe* I, 54, 3; Catón, *Agc* 25; Amouretti, M. C., “Vin, vinagre, piquette dans l’Antiquité”, en *VDH*, pp. 75-87.

⁷⁹⁷ Plinio, *NH* XIV, 86. Aunque de peor calidad sería, sin duda, el *faecatatum* que dice Catón.

⁷⁹⁸ Catón, *Agc* 25 y 57; Varrón, *RRe* I, 54, 3; *De vita populi Romani*, fr. 39 y 40 Riposati.

⁷⁹⁹ Catón, *Agc* 104.

deuterias, *stemphylites*, *lora*, o como quiera llamársele y se obtuviese como se obtuviese, sería un vino de bastante baja calidad. Hesiquio lo califica como οἶνος εὐτελής (“vulgar y de poco valor”) y Pólux lo hace como φαῦλος (“malo”) y lo cataloga junto a vinos deteriorados y avinagrados⁸⁰⁰. Es muy posible que, aparte de dárselo a los esclavos, se consumiese también en las tabernas y en las casas de los agricultores más pequeños y pobres que destinarían probablemente a la venta los vinos de mejor calidad, pues como se dice en *Geoponica*, el *thamna* “no es desagradable para los agricultores”⁸⁰¹. Y tendría una duración más bien limitada. Dioscórides aconseja consumirlo en el año, pues pierde, dice, su propiedad con gran rapidez, y Plinio afirma que ninguna de las clases de este vino resistía más de un año mientras que Columela comenta que si se utilizaba agua vieja y algo de *defrutum* o *sapa* podía durar más de dos años⁸⁰². Desde el punto de vista médico, en el *Corpus Hippocraticum* se habla de οἶνον τὸν δεῦτερον (“vino secundario”) y también de τρύγες στεμφυλίτιδες/*tryges stemphylitides* (literalmente “residuos de orujos”) como vinos que humedecen y que son flatulentos y laxantes como el mosto. Pero, en un caso de problemas de eructos con expectoración de bilis, se aconseja, entre otras cosas, beber por la noche el agua vertida sobre orujos dulces (πινέτω ἐκ νυκτὸς στέμφυλα βρέχων γλυκέα, τὸ ὕδωρ τὸ ἀπὸ τούτων). Galeno afirmaba que producía dolor de cabeza si no se bebía bastante aguado y que sería más o menos fuerte y diurético en razón de la clase de uvas (dulces o astringentes) de las que procedieran los orujos de los que se obtenía, mientras que Dioscórides recomendaba dar este vino a aquellos enfermos que deseaban tomar vino, pero a quienes se dudaba en dárselo, y a los que se recobraban de una larga enfermedad. Y Rufo de Éfeso consideraba que el mosto obtenido de los orujos macerados en agua, una vez cocido y reducido hasta un tercio de su volumen, se convertía en un líquido dulce como el *siraios* (§ *infra*) pero sin ser flatulento ni denso ni fuerte, aunque sí diurético y bueno para disfrutar (δεξιὸς εἰς ἡδονήν)⁸⁰³.

⁸⁰⁰ Hesiquio, *Lexicon* δ 743; Pólux *On* I, 248, 7; VI, 17, 10.

⁸⁰¹ *Geoponica* VI, 13, 2.

⁸⁰² Dioscórides, *MM* V, 6, 15; Plinio, *NH* XIV, 86; Columela, *RRa* XII, 40. R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 458- 459) atribuye la duración que dice Columela a la adición de *defrutum* (es decir de azúcar) y al uso de buenos orujos.

⁸⁰³ Hipócrates, *De morbis* II, 69, 12; 73, 2; III, 17, 22; *De diaeta* II, 52, 25; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 580-581; Dioscórides, *MM* V, 6, 15-16; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* V, 12); Aecio, *LibMed* VI, 58, 57.

- *Diachytos* (διάχυτος).

Este vino cuyo nombre significaría “extendido” en castellano, sería en realidad una variante de los vinos de pasas (§ *infra Staphidites*) al obtenerse de una forma un poco distinta a los demás. Según Plinio se obtendría de uvas dulces puestas a secar al sol en un lugar cerrado durante siete días (*uvis in sole siccatis loco cluso per dies septem*), sobre un cañizo levantado del suelo a otros tantos pies para preservar las uvas de la humedad de la noche, y pisadas al octavo día. Al parecer, se conseguía así el máximo olor y sabor de los vinos de pasas. Pero el texto de Plinio no es, sin embargo, muy claro. Mientras R. Billiard cree que este vino solo se diferenciaría del *bios* (§ *infra Omphacites*) en que en este las uvas se secaban al sol y en el caso del *diachytos* en un lugar seco y cerrado, J. André lo interpreta en el sentido de que *loco cluso* no es necesariamente un *loco tecto* y que las uvas recogidas, ya muy maduras, se dejaban secar en depósitos contruidos en las propias viñas (y expuestos al aire y al sol) en los que se produciría la fermentación en diez o doce días. Y M. Lambert-Gócs comenta que, en la actualidad, en las islas del Egeo suele haber en las viñas un lugar (llamado *liástra*) apropiado para solear las uvas y elaborar así un vino dulce conocido como *liastó*. Y que en la de Santorini existen, además, instalaciones en el patio de las bodegas o en lo alto de sus tejados (protegidas por un pequeño muro), que se utilizan también para solear uvas y obtener así un vino extremadamente dulce llamado *visáto*. Ambas cosas, dice este autor, no pueden menos de recordar tanto el *heliasterion* de la Antigüedad como la descripción que hace Plinio del vino *diachytos*⁸⁰⁴.

- *Entrygephanios* (ἐντρογηφάνιος). Véase § *supra Deuterias*.
- *Heleios* (ἔλειος).

Un vino cuyo nombre (ἔλειος οἶνος) podríamos traducir por algo así como “vino de los pantanos” (mejor que “vino pantanoso” que es lo que significa en realidad el adjetivo ἔλειος/*heleios*). Es mencionado por Julio Africano y por *Geoponica* que relacionan el nombre del vino con ἔλος/*elos* (“pantano” o “terreno pantanoso”), porque se elaboraba, dicen, con uvas procedentes de viñas plantadas en zonas próximas a

⁸⁰⁴ Plinio, *NH* XIV, 84-85; André, J., *Plinie l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 84; Billiard, R., *La vigne dans l’Antiquité*, p. 492; Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, p. 94; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 76-77. Y, aunque M. Lambert-Gócs no lo diga, el vino *visáto* de Santorini, al igual que el vino *santo* de la Toscana italiana, quizá tengan su origen en el antiguo vino griego de color ξανθός/*xanthos* (§ 3.4.1. Vino ámbar-dorado, nota 549). Sobre el *heliasterion* véase § 3.2.1, nota 418.

terreños pantanosos. Esta circunstancia debía de conferir al vino ciertas particularidades muy especiales que le hacían ser muy salúífero (σφόδρα ὑγιεινός) y también mantener sanos, si lo bebían, a los que se veían obligados a caminar o trabajar bajo un fuerte sol. Julio Africano y Florentino (en *Geoponica*) lo incluyen entre las recomendaciones que hacen para la salud de las tropas en campaña (el primero) y para la salud de los trabajadores del campo (el segundo), a falta de la presencia de un médico entre los soldados o en el campo⁸⁰⁵. Pero la situación de los viñedos para la obtención de este vino no deja de resultar, por otra parte, un tanto extraña, ya que las proximidades de los ríos y, sobre todo, de zonas pantanosas, estaban desaconsejadas para plantar viñas por los tratadistas antiguos de agricultura, incluidos los propios *Geoponica* (en una cita tomada en este caso de Demócrito)⁸⁰⁶.

- *Hepsema* (Ἡψημα). Véase § *infra* *Siraios*.
- *Hippodamanteios* / *Hippodamantios* (Ἱπποδαμάντειος / Ἱπποδαμάντιος).

Era este un vino elaborado con toda probabilidad en el Asia Menor y de creer a Hesiquio se elaboraría en Cícico (Κυζίκος), ciudad costera de Misia en la Propóntide (hoy mar de Mármara). Galeno lo define como de color pajizo o dorado (κιρρός/ξανθός), de dulzura y densidad media y de aspecto envejecido, posiblemente por su color. También lo menciona Oribasio que copia en parte las palabras de Galeno, mientras que Plinio, que lo denomina *hippodamantium*, se limita a mencionarlo (sin añadir dato alguno sobre el vino) entre los que él califica en tercer lugar entre los importados en Roma de ultramar⁸⁰⁷.

- *Lacyros* (λάκυρος) y *Lanethas* (λανηθάς). Véase § *supra* *Deuterias*.
- *Melampsithios* (μελανψίθιος). Véase § *infra* *Psithios*.
- *Molax* (μῶλαξ).

El *molax* era, según Hesiquio, una clase de vino (εἶδος οἴνου) que se producía en los alrededores del monte Tmolos en Lidia (seguramente distinto del *Tmolites*, § 4.1.2) y que se utilizaba, dice, en las libaciones que se hacían en los juramentos y pactos⁸⁰⁸.

⁸⁰⁵ Africano, *Cesti* II, 6, 15-16; *Geoponica* II, 47, 4-9.

⁸⁰⁶ *Geoponica* V, 5, 2; Paladio, *OA* I, 7, 4; Columela (XII, 28, 2) en el caso de tener mosto de zonas pantanosas (*ex locis palustribus*) aconsejaba tratarlo de forma diferenciada. § 2.1. pág. 51.

⁸⁰⁷ Hesiquio, *Lexicon* τ 816; Galeno, *RBMS* VI, 801, 10; *De methodo medendi* X, 836, 8; Oribasio, *ColMed* V, 26; Plinio, *NH* XIV, 75, 3.

⁸⁰⁸ Hesiquio, *Lexicon* μ 2030. Y *molax*, dice Hesiquio, llamaban también algunos lidios al vino.

- *Mysticum*.

Plinio que menciona este vino, lo cataloga en tercera posición entre los vinos de ultramar importados en Roma, pero nada dice de sus características. Su nombre, que no aparece en fuentes griegas, podría estar relacionado con algún topónimo griego (ciudad o isla). Tradicionalmente se había propuesto la pequeña isla de *Mystos*, próxima a Ítaca y frente a las costas de Acarnania, pero los modernos editores de Plinio lo rechazan, según dice J. André⁸⁰⁹.

- *Omphacias* (ὀμφακίας) y *omphacites* (ὀμφακίτης).

Ambos términos, que comparten la misma raíz (ὄμφαξ, “agraz o fruta sin madurar”, y en especial la uva), son adjetivos que vienen a significar “agrio”, “ácido”, “áspero” “hecho con fruta (uva) no madura”. Ambos se aplicaban a distintos elementos y recursos y también al vino, pero no está claro, en este caso, si eran términos equivalentes y designaban el mismo producto (vino) o si el distinto sufijo -ίας / -ίτης (§ 4.2) incorporaba algún matiz diferenciador.

El término *omphacites* no es muy frecuente en la literatura clásica griega (lo es mucho más, sobre todo en la médica, el femenino ὀμφακίτις/*omphacitis*). Y referido a vino (aparte de ser un epíteto de Dioniso⁸¹⁰) solo aparece en algunos textos médicos (de Dioscórides y Oribasio) y en *Geoponica*, donde asimismo se contemplan tan solo sus aplicaciones médicas, por lo que es verosímil que este vino tuviera un uso casi exclusivo en medicina. De hecho, Plinio (que no utiliza el término *omphacites*) lo llama *bios* porque, dice, fue inventado por los griegos para el tratamiento de múltiples enfermedades. En todo caso, designaba un vino obtenido del mosto de uvas recogidas aún verdes y sin madurar y en consecuencia era un vino muy ácido, áspero y astringente. Dioscórides, que nos transmite una fórmula para su elaboración, dice que para obtener este vino se recogían los racimos de uvas, aún verdes, y se dejaban secar sobre zarzos al sol durante varios días, se exprimían después y, una vez fermentado el mosto, el vino obtenido se exponía de nuevo al sol en recipientes de barro. Oribasio y Plinio también ofrecen una receta para elaborarlo, casi idéntica a la de Dioscórides, agregando Plinio que en ningún caso podía ser considerado como un vino “preparado”

⁸⁰⁹ Plinio, *NH* XIV, 75; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 75, donde dice también que el origen de este vino es hoy imposible de determinar

⁸¹⁰ Claudio Eliano, *Varia historia* III, 41.

(§ 5.3) o artificial (*ficticium non potest videri quod bion appellavimus*), pues la técnica de elaboración consiste tan solo en adelantar la vendimia. Según Dioscórides el vino *omphacites* se elaboraba sobre todo en la isla de Lesbos y tenía que ser de muchos años, porque de lo contrario no era bueno para beber, de donde cabría deducir, quizá, que también pudo tener otros usos aparte de los estrictamente médicos⁸¹¹. Eran varias, por otra parte, las propiedades médicas que se atribuían a este vino que se utilizaba, sobre todo, en el tratamiento de algunos cólicos o en caso de sufrir de vértigo e incluso en casos de peste (§ 5.1.2).

Omphacias, en cambio, es un término que no aparece en textos médicos, pero que sí tiene cierta presencia en la literatura griega antigua empleado por regla general en sentido metafórico (sobre todo entre los cómicos) para referirse al alma o corazón de los humanos. Y adquiriría este sentido metafórico, según dice la *Suda* y un escoliasta de Aristófanes, de “agrades”, uvas aún sin madurar (μεταφορικῶς ἀπὸ τῶν ὀμφάκων, σταφυλαὶ δριμεῖται οὕτω πέπειροι). Pero también se usaba *omphacias* en sentido metafórico para referirse al vino mezclado con agua a partes iguales (§ 9.1.2), como se lee asimismo en la *Suda*⁸¹². Y referido propiamente al vino se encuentra en Ateneo designando un vino de mesa italiano (el Albano) del que Ateneo menciona dos clases (εἶδη) y del que parece oponer “el tipo” *omphacias* (“agrio”, “ácido”) al γλυκάζων (“dulce”) aunque ambos necesitaban, según él, quince años para estar en plenitud. También Eustacio se refiere al vino *omphacias* como un vino que necesitaba muchos años (πολλοὺς χρόνους) para estar en condiciones de beberse. De ello cabría, quizá,

⁸¹¹ Dioscórides, *MM* V, 6, 14; Oribasio, *ColMed* V, 25, 31; *Geoponica* VIII, 11; Plinio, *NH* XIV, 77; XXIII, 53. En realidad, en los textos médicos *omphacites* (ὀμφακίτης) y, sobre todo, el femenino *omphacitis* (ὀμφακίτης) se aplica, más que a vino, a otros varios recursos médicos, como κηκίς (“agalla”, generalmente del roble o de la encina), στυπτηρία (“alumbre”), βαλαύστιον (“flor del granado silvestre”), σίδιον (“corteza de Granada”), etc. Por ejemplo en Galeno, *De locis affectis* VIII, 114, 2; *SMTF* XI, 788, 2; Dioscórides, *MM* I, 107, 1; Pablo de Egina, *EML* IV, 45, 1; Aecio, *LibMed* I, 197, 1; Oribasio, *ColMed* XIV, 10, 34; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 271, 19.

⁸¹² *Suda* δ 340; o 315; *SCHAJ Acharnenses* v. 352. Y *omphacias* en sentido metafórico aplicado al alma o corazón (θυμός) de los humanos, lo encontramos, por ejemplo, en Aristófanes (*Acharnenses* v. 352), con el sentido de “seco” o “agrio” o “ácido”, tal y como lo interpretan Frínico el aticista (*Praeparatio sophistica* 94, 9): αὐστηρὸς καὶ ἄγαν σκληρὸς (“seco y áspero en extremo”) y la *Suda* (δ 340): ὠμὸς καὶ σκληρὸς (“crudo y áspero”), que comentan este verso de Aristófanes. Pero, para referirse a las entrañas o sentimientos de los humanos o a los humanos mismos, Aristófanes no solo emplea *omphacias* de forma metafórica. También utiliza de igual manera otros adjetivos que se usan asimismo referidos al vino, como ὀξύς/ὀξύνης, (“ácido”, “avinagrado”), στρυφνός (“acre”, “astringente”). Véase, por ejemplo, *Equites*, 1304 o *Vespae*, 1083; 877-878. Y no es el único poeta cómico que utiliza estos adjetivos con ese sentido. También lo hace Platón el cómico (*PCG* VII, fr. 31), como comenta la *Suda* (o 319), o Anfis de Atenas, *PCG* II, fr. 36 y Ateneo, *Ds* I, 30E.

deducir que *omphacias* fuera un término más bien genérico para referirse a vinos “de mesa” especialmente “duros” o con exceso de acidez y que no tuviese mucho que ver con el *omphacites*, un vino de una elaboración específica con uvas sin madurar y más bien de corte medicinal. Pero, por otra parte y según las fuentes antiguas, ambos eran ácidos y tenían que ser de muchos años para poder beberse, lo que podría hacer pensar también que tal vez no hubiera grandes diferencias entre ellos. En este caso, el *omphacias* quizá se elaborase con algún tipo de uva un tanto ácida, aunque estuviese madura, o podía elaborarse a partir de los racimos de uva aún verdes que llegaban al lagar y eran apartados por los pisadores (§ 3.2.2, nota 427). En *Geoponica* se ofrecen algunas fórmulas para aprovechar estos racimos (echar agua de lluvia hervida al mosto o a las uvas verdes antes de pisarlas, entre otras) haciendo con ellos un vino especial, al que no se le pone nombre, pero que no dejaría de ser un tanto ácido⁸¹³.

Mucho más frecuente, en los textos médicos (y en Plinio), que *omphacites* y que *omphacias* es el término ὀμφάκιον (*omphacium* en latín), relacionado sin duda con ellos, y que podríamos traducir al castellano también por “agraz”. Sería el zumo (no fermentado) exprimido de fruta sin madurar. Dioscórides y Plinio lo definen como zumo obtenido de la uva *psithia* (§ 2.3.1) o de la *aminea* recogidas de la viña antes de madurar, Oribasio como zumo obtenido de la uva *psithia* o Tasia (§ 2.3.1) recogidas también antes de madurar, Pablo de Egina solo menciona la uva *aminea* y Galeno no menciona ninguna, solo que era un zumo de uvas cogidas todavía verdes y sin madurar y en consecuencia agrio y ácido. Algunos de estos médicos o Plinio facilitan, asimismo, recetas para la preparación de este zumo que no son muy diferentes de las de la elaboración del vino *omphacites*, por lo que, tal vez, podría decirse que el *omphacites* podía no ser más que un *omphacium* fermentado. En cualquier caso, este zumo (*omphacium*), obtenido de uvas en principio dulces, como dice Galeno, aunque sin madurar, debía de tener un uso exclusivamente médico y debía de ser agrio y astringente en extremo por lo que se recomendaba, en general, tomarlo mezclado con miel, con mosto o con vino, o muy aguado y en cantidad pequeña, ya que, según dice Dioscórides, debía de quemar bastante. Pero también podía prepararse una variante

⁸¹³ Ateneo, *Ds* I, 26D y 27A; Eustacio, *CHO* I, 102, 31; *Geoponica* V, 47. Todo apunta, en ambos casos, a vinos “duros” y “recios” o con exceso de acidez (posiblemente ácido málico) que necesitarían, en cualquier caso, un largo periodo de maduración para “dejarse beber”.

llamada ομφακόμελλ/*omphacomeli* que ya llevaba la miel incorporada (§ 5.3.1) y que era más suave y fácil de tomar. Los médicos se servían del *omphacium* en distintas circunstancias y lo utilizaban, entre otras cosas, contra la inflamación de las anginas y de cualquier herida, contra las aftas y contra las asperezas de los ojos⁸¹⁴.

- *Palmatianos* (Παλματιανός).

Palmatianos es un nombre de vino cuyo origen no está nada claro. Aparece en la literatura griega en médicos ya un poco tardíos (Alejandro de Trales y Pablo de Egina) y en la obra latina en Casiodoro, de la misma época, más o menos, que estos médicos. Sobre este vino Giuseppe Morisani, un autor italiano del siglo XVIII, en su libro *Inscriptiones reginae dissertationibus inlustratae*, en una amplia nota a una carta de Casiodoro en la que este cita el vino *palmatianos*, comenta varias posibilidades sobre el origen de este nombre recogidas de distintos autores. Podría provenir según algunos, dice, de una uva llamada *palmatia* (nombre que se atribuye a Plinio, aunque este autor no menciona esta uva) o, según otros, de la uva *palmesia* (nombre que tampoco aparece en la literatura grecolatina clásica), o, como sugieren algunos, de algún topónimo no localizado, probablemente en el *Bruttium* (Magna Grecia). O, tal vez, sea un vino hecho del fruto de la palmera del que recibiría el nombre... Pero, lo cierto es que este autor no llega a ninguna conclusión. Plinio menciona, en cambio, un *vinum palmense* cuyo nombre hace derivar de palmera, pero J. André cree que *palmatianos* deriva más bien de un topónimo, el *ager palmensis*, que Plinio cita en otro libro y que estaría situado en la región picena en la costa central adriática de Italia. Y concluye que este vino es el *palmatianos* de Alejandro de Trales. No obstante, de este médico, que lo aconseja junto a otros vinos en una receta para curar algunas llagas o úlceras internas, podría interpretarse que el *palmatianos* se elaboraría en alguna zona de Campania en el sur de Italia o quizá en el *Bruttium*:οἶνον Σαρεφθίνου ἢ Τυρίου ἢ τῶν ἐν Καμπανίᾳ γινομένων οἶνων Βρεττιανοῦ ἢ Παλματιανοῦ (“...vino de Sarepta o de Tiro o uno de los vinos producidos en Campania el *Brettianos* o el *palmatianos*”).

⁸¹⁴ Dioscórides, *MM* V, 5 y 23; Oribasio, *ColMed*, XII, o, 3, 2; *Libri ad Eunapium* IV, 68, 20; Pablo de Egina, *EML* III, 40, 2, 4; Galeno, *SMTF* XI, 657-658; *CMSL* XII, 902, 5; 912, 12; 1006, 5; Aecio, *LibMed* VIII, 42, 36; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 395; Plinio, *NH* XII, 130-131; XIV, 98 y XXIII, 7. Los médicos hipocráticos recomendaban este zumo (χυλὸν τῆς ὀμφακος), junto con otros ingredientes, como antiinflamatorio y desinfectante de heridas de todo tipo (*De ulceribus* 12), y en *De diaeta* II, 55, 18 se dice que las uvas verdes (ὀμφακώδεες), si se toman en bebida, purgan.

En cuanto a características debía de ser un vino seco y astringente pues el médico Pablo de Egina lo recomienda, entre otros vinos “secos” (τινὰ τῶν αὐστηρῶν, ἀπυρέτοις μὲν Παλματιανὸν ἢ ὀμφακομελίτην ἢ.....) para tratar el cólera y las diarreas. E igualmente lo recomienda Alejandro de Trales en una situación similar y también como alternativa al *omphacomeli* o al *myrtites*⁸¹⁵.

- *Pollios* (πόλλιος).

Aristóteles, en un fragmento recogido por Pólux, dice que el tirano Polis de Argos fue el primero en preparar en Siracusa un vino dulce que debido a ello recibe el nombre de *pollios* derivado del de este tirano que gobernó en Siracusa. Y Ateneo, citando a Hipis de Regio, añade que fue este tirano el primero en introducir en Siracusa la vid *Bibline* desde Italia (Aristóteles dice que desde Tracia, § 2.3.1 *Bibline*), por lo que puede ser, dice Ateneo, que el (vino) “dulce” (γλυκύς) que los siracusanos llamaban πόλλιος/*pollios* no fuera otro que el vino *Biblinos*. Elio Herodiano y el *EM* cuentan, a su vez, que algunos en Sicilia al vino *Biblinos* lo llamaban *pollios* por el nombre del tirano Polis de Sición (Argólide) mientras que Eliano solo comenta que el *pollios* era un vino de Siracusa. Y de Hesiquio podría deducirse, tal vez, que el *pollios* era un vino blanco (πόλλιος οἶνος· λευκός)⁸¹⁶. Posiblemente, pues, y según estos testimonios, *pollios* podría haber sido el nombre que recibía el vino *Biblinos* (§ *supra*) en la isla de Sicilia, elaborado probablemente con uva de l vid *Bibline/pollios*.

- *Pramneios* / *Pramnios* (Πράμνειος / Πράμνιος).

El *Pramneios* o *Pramnios* (*Pramnium* para los latinos) es, junto con el Ísmaro y el *Biblinos* un vino “histórico” o uno de los vinos con más larga historia en la Grecia antigua. Como se quiera. Y también uno de los más famosos. Aparece citado ya en Homero y aún lo conoce Plinio que constata que tosavía mantenía la fama en su época, tras haber sido alabado ya por Homero⁸¹⁷.

⁸¹⁵ Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 421, 24; 325, 3; 327, 11; Pablo de Egina, *EML* III, 39, 2, 3; Casiodoro, *Variae epistulae* XII, 12; Plinio, *NH* XIV, 67; III, 110 y 112; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 67; Morisani, Giuseppe, *Inscriptiones reginae dissertationibus illustratae*, pp. 425-426; Garzya, Antonio, “Le vin dans la littérature médicale de l'Antiquité tardive et byzantine” en *VSGA*, p. 195. Los vinos de Sarepta y Tiro eran vinos fenicios.

⁸¹⁶ Aristóteles, fr. 585 Rose y Pólux, *On* VI, 16, 4; Hipis de Regio, *FGrH* 554, fr. 4 y Ateneo, *Ds* I, 31B; Herodiano, *De orthog.* III, 482, 6; *EM* 197, 32-36; Eliano, *Varia historia* XII, 31; Hesiquio, *Lexicon* π 2804.

⁸¹⁷ Plinio, *NH* XIV, 54. El vino *Pramneios* aparece citado en Homero en un par de ocasiones formando la base de una bebida llamada κυκεών (*cyceon*, § 7.1 y nota 1405): En *Ilias* XI, 630-640, donde Néstor se lo da a beber al médico Macaón para que se reponga de las heridas recibidas en el campo de batalla y en

No está claro de donde proviene su nombre. El erudito Semo de Delos lo atribuye a un topónimo de la isla de Icaria (Ἰκαρία), una de las Espóradas orientales en el Egeo meridional: “en Icaria”, dice, “hay una peña llamada *Pramnios* (Πράμνιος πέτρα) y junto a ella un gran monte de donde procede el nombre del vino *Pramnios*”⁸¹⁸. Pero Dídimo Calcéntero opina que su nombre proviene del de la vid con la que se elaboraba (“el vino *Pramnios* procede de la vid llamada así, *Pramnia*”, § 2.3.1). El mismo criterio que Dídimo mantienen Hesiquio, el léxico Zonaras, el *EM* y un esolío al *Alexipharmaca* de Nicandro⁸¹⁹. Ateneo, Focio, la *Suda* y un esolío al *Equites* de Aristófanes (que también recogen que algunos autores atribuyen el nombre *Pramnios* a un topónimo de la isla de Icaria y otros a la vid *Pramnia* de la que se obtenía) sugieren otras dos posibilidades más, aunque de tipo etimológico, que no parecen tener una base demasiado sólida: algunos, dicen, lo llaman así (al vino *Pramnios*) “porque es apto para durar, como si fuese el duradero (παραμόνιος/παραμένιος), y otros porque es el que calma la furia (πραύνων το μένος) pues quienes lo beben son amistosos” y por eso, se lee en la *Suda*, también se le llama φαρμακίτης (“que contiene alguna droga”), algo que dice asimismo Semo de Delos⁸²⁰. Tampoco está claro si se le puede asociar a un lugar determinado de producción o se producía en diversas zonas de Grecia. Según Semo de Delos y Epárquides se produciría en la isla de Icaria. Pero Alcifrón de Meandro dice que se producía *Pramnios* en una aldea llamada Latorea en los alrededores de Éfeso, en el Asia Menor, Plinio menciona asimismo la producción de *Pramnios* en Esmirna, igualmente en el Asia Menor, y del cómico ateniense Efipo podría deducirse que también en la isla de Lesbos se produciría vino *Pramnios*⁸²¹. Seguramente se produciría en todas estas zonas al menos cuando estos autores

Odyssea X, 234-235, donde se lo da Circe a los compañeros de Odiseo mezclado con alguna droga (φάρμακα λυγρὰ) que los convierte en cerdos.

⁸¹⁸ Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 6 y Ateneo, *Ds* I, 30C. Algunos escoliastas de Homero o Platón (*SCHOIE*, *Ilias* XI, 639; *SCHP*, *Ion* 538C) llaman Πραμνη/*Pramne* a esa peña y alguno la sitúa en Caria (Asia Menor). Véase § 2.3.1 *Pramneia* y nota 340. Y un esolío a *Equites* de Aristófanes (*SCHAJ*, *Equites* v. 107) menciona también en Tracia una región de nombre *Pramnia* (Πραμνία δὲ χώρα ἐν Θράκη).

⁸¹⁹ Dídimo Calcéntero, fr. 47 Schmidt y Ateneo, *Ds* I, 30D; Hesiquio, *Lexicon* π 3196; Zonaras π 1571, 14; *EM* 686, 28-35; *SCHNA*, v. 163. No obstante, Hesiquio, además de la vid Πραμνία con la que dice que se elaboraba el vino *Pramnios*, menciona una vid πράμνη de la que no hace ningún comentario.

⁸²⁰ Ateneo, *Ds* I, 30E; Focio, *Lexicon* π 446, 9-10; *Suda* π 2207; Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 6 y Ateneo, *Ds* I, 30C; *SCHP*, *Ion*, 538c; *Respublica*, 405e; *SCHAJ*, *Equites* v. 107.

⁸²¹ Semo de Delos, *FGrH* 396, fr. 6 y Ateneo, *Ds* I, 30C; Epárquides, *FGrH* 437, fr. 1 y Ateneo, *Ds* I, 30D; Alcifrón de Meandro (en Ateneo, *Ds* I, 31D); Plinio, *NH* XIV, 54; Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 28 y Ateneo, *Ds* I, 28F. § *infra* nota 830.

escriben y es posible que en todas ellas a partir de la uva *Pramnia* (que le daría el nombre). Eustacio, que recoge todas estas tradiciones sobre el nombre y los lugares de producción de este vino en sus comentarios a la *Iliada*, parece inclinarse, en el comentario que hace a la *Odisea*, por pensar que debe su nombre al de la uva con la que se elaboraba, algo que coincidiría con la opinión de Dídimo (expuesta antes) y que parece lo más plausible⁸²². Entre los estudiosos modernos M. Lambert-Gócs considera que este vino procedía de la isla de Icaria (§ 2.3.1 *Pramnia*) y que tras haberse hecho famosa la “denominación de origen” *Pramnios*, otras varias zonas del Egeo, productoras de vino, empezaron a utilizarla también produciéndose así una notable confusión en torno a este nombre. El *Pramnios* original sería, en cualquier caso, el que se producía en la isla de Icaria que ostentaría, por otra parte, la denominación vinícola geográfica más antigua que se conoce en Europa y que, además, llega incluso hasta nuestros días⁸²³. Y todos los demás vinos *Pramnios* serían meras imitaciones (“vinos facsímiles” los llama él), aunque provenientes, quizá, de la misma vid *Pramnia* transplantada desde Icaria a distintas zonas y originando vinos ligeramente distintos en función de terreno y clima (algo parecido a lo que ocurre hoy, por ejemplo, con la *cabernet* francesa extendida por distintos lugares del mundo). Papalas, en cambio, sostiene que, a pesar de que Homero cita este vino y de que en la actualidad existe en la isla Icaria una zona montañosa cerca de la antigua ciudad de Énoe (Oivón) que recibe el nombre de *Pramnios*, en la isla de Icaria no empezó a producirse vino hasta una época posterior (cuando la isla fue poblada por los milesios) y nunca antes del siglo VIII a. C. Sería posible, por tanto, que el *Pramnios* homérico no se produjese en Icaria sino en diversas zonas de Grecia (quizá en Esmirna entre ellas, como dice Plinio). Y pudiera ser también que el nombre *Pramnios* no se asociase a la isla Icaria hasta que las gentes de la isla (allá por el siglo IV a.C.), ante la fama del *Pramnios* y por motivos comerciales, decidieran dar ese nombre al vino de su isla y que escritores posteriores del siglo III-II a. C. (Epárquides, Semo de Delos) mantuvieran después esa asociación (§ 2.3.1. *Pramnia*). Pero tampoco se sabe si el “vino de Icaria” (§ 4.1.2),

⁸²² Eustacio, *CHI* III, 283, 20-285 y *CHO* I, 379, 12-14.

⁸²³ Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 33-34 y 257. La isla de Icaria, dice este autor, produce hoy poco vino, pero al tinto seco que aún se produce en ella algunos de sus habitantes actuales lo siguen llamando *Pramnios*.

que canta el poeta cómico del siglo IV a. C. Anfis de Atenas, es el *Pramnios* o algún otro tipo de vino propio de la isla y distinto de aquel, ni si, como dice C. Seltman, esta tuvo reputación vinícola alguna antes de esta fecha. Y A. Dalby, por su parte, sostiene que *Pramnios* no es más que un adjetivo épico o formular al que con el tiempo los distintos poetas le fueron asignando diversos sentidos y significados⁸²⁴.

Y en cuanto a las características de este vino tampoco hay coincidencia entre las fuentes antiguas, salvo en el color. Parece ser que era tinto. Es más, el tinto por excelencia. Homero ni en la *Iliada* ni en la *Odisea* especifica característica alguna de él, pero Eustacio en sus comentarios a la *Iliada* lo define como un vino tinto (μέλας), Galeno, en su comentario al lenguaje de Hipócrates, dice que “*Pramnios* era cierto vino (οἶνός τις) llamado así y tinto (μέλας)” y Ateneo apunta que “otros, en cambio, dicen que es propiamente el vino tinto” (opinión recogida también por Focio, la *Suda*, *EM* y Eustacio), lo que podría interpretarse como que en tiempos de Ateneo *Pramnios* era ya un término especial para designar todo vino tinto (los blancos entonces tenían más predicamento que los tintos) o como “hay vinos tintos, sí, pero el tinto de verdad es el *Pramnios*”⁸²⁵. Y por lo que se refiere al paladar, Homero no hace ninguna referencia, Aristófanes comenta que era un vino seco y áspero que hacía encoger las cejas y el estómago y que por eso no les gustaba a los atenienses que preferían los vinos aromáticos (ἀνθοσμῖαι), maduros (πέπωνες) y dulces (νεκταροσταγεῖς), aunque en otro pasaje lo califica, junto a otros grandes vinos, como “un poco excitante”. Y en el *Corpus Hippocraticum*, donde se menciona varias veces, se aconseja en una ocasión tomar vino *Pramnios* οἰνώδης (“muy seco” o “fuerte”) en circunstancias que requerían cierta astringencia, por lo que es muy posible que el autor conociese también una variedad dulce de este vino o que quisiese recomendar un vino especialmente astringente. Algo más tarde ya, Epárquides de Icaria afirma que “es un vino que no es ni dulce ni espeso (οὔτε γλυκὺς οὔτε παχύς) sino seco y áspero (αὐστηρὸς καὶ σκληρός) y que está dotado de una fuerza extraordinaria”, algo que viene a coincidir

⁸²⁴ Anfis de Atenas, *PCG* II, fr. 40 y Ateneo, *Ds* I, 30B. Papalas, A. J. (“Pramnian Wine and the Wine of Icaria”), artículo citado por M. J. García Soler en “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas”, p. 424 y en “Algunos nombres de vinos en griego antiguo” p. 400; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, P. 44; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 188; Dalby, A., *Food in the Ancient World from A to Z*, p. 270.

⁸²⁵ Galeno, *LDEHE* XIX, 132, 10; Ateneo, *Ds* I 30E; Focio, *Lexicon* π 446, 9-10; *Suda* π 2207; *EM* 686, 39; Eustacio, *CHI* III, 283, 22 y 284,10; Lambert-Gócs, M., *Wines of Greece*, p. 257.

más o menos con el criterio de Aristófanes⁸²⁶. Y más tarde aún, Ateneo, al comentar la recomendación de Néstor a Macaón en la *Iliada*, dice que “sabemos que el *Pramnios* es un vino denso y espeso (παχύς) y muy nutritivo”. Hesiquio dice que era “la loa del vino” (ἐγκώμιον οἴνου), pero un vino recio o áspero (σκληρός). Eustacio, que recoge prácticamente todos los comentarios anteriores, dice en cambio, que era dulce y explica que el ser bueno para el envejecimiento (τὸ εἰς παλαιώσιν παραμεῖναι), de donde algunos hacían derivar su nombre, se debía a que era estable y a que no era fácil que se alterase⁸²⁷. Y Dioscórides, que separa el nombre *Pramnios* de cualquier connotación geográfica, lo incluye entre los vinos dulces y densos como pudiera ser el vino de pasas de Creta (§ 4.1.2), el *protropos* (§ *infra*) e incluso el arrope (*siraios*, § *infra*) y como si de una clase más de estos se tratara. Galeno que, en su comentario al lenguaje de Hipócrates, dice que “*Pramnios* era cierto vino tinto y seco (μέλας καὶ αὐστηρός)”, al comentar un fármaco compuesto, adecuado para tratar diversas dolencias (entre ellas el catarro) y conocido como “panacea mitridatea”, menciona el *Pramnios* de forma alternativa al *Theraios* y al *Scybelites* (§ 4.1.2), dos vinos tintos, dulces y densos. Focio y la *Suda*, comentan, por su parte, que Aristarco llamaba acertadamente *Pramnios* al vino suave y agradable (τὸν ἡδὺν οἶνον)⁸²⁸. Frínico el cómico, contemporáneo de Aristófanes, en un fragmento recogido por Diógenes Laercio (y que la *Suda* atribuye a Polemón el filósofo), dice que el vino *Pramnios* no era “ni dulzón ni *hypochytos* sino *Pramnios*” (οὐ γλύξις οὐδ' ὑπόχυτος, ἀλλὰ Πράμνιος), es decir ni dulzón ni del estilo “mezclado y dulce” como sería quizá el *hypochytos* (§ 4.2.2) sino con “un dulzor” propio⁸²⁹. Y J. André, apoyándose en la equiparación que hace el escoliasta del *Alexipharmaca* de Nicandro de las uvas *Pramnia* y *psithia*, en la mención que hace Dioscórides del *Pramnios*, como un nombre más del vino dulce y espeso, y en un fragmento de Efipo de Atenas (de dudosa

⁸²⁶ Aristófanes, *PCG* III 2, fr. 688 y Ateneo, *Ds* I, 30C; *Thesm*, *PCG* III 2 fr. 334 y Ateneo, *Ds* I, 29A; Hipócrates, *Mul.* I, 52, 11; Epárquides, *FGrH* 437, fr. 1 y Ateneo, *Ds* I, 30D. Sobre οἰνώδης (“muy seco”), § 3.4.2 y nota 566 y § 5.1.1, “fuerte”.

⁸²⁷ Ateneo, *Ds* I, 10B (Homero, *Ilias* XI, 630-640); Hesiquio, *Lexicon* π 3196; Eustacio, *CHI* III, 269; III, 284; *CHO* I, 379, 12-15

⁸²⁸ Dioscórides, *MM* V, 6, 4. Galeno, *LDEHE* XIX, 132, 10; *CMSL* XIII, 56, 6-7; Focio, *Lexicon* π 446, 9-10; *Suda* π 2207. Posiblemente se trate de Aristarco de Samotracia (director de la Biblioteca de Alejandría que publicó ediciones críticas de las obras de Homero) ya que quizá sea en la literatura homérica donde más veces se aplica el adjetivo ἡδύς al vino.

⁸²⁹ Frínico el cómico, *PCG* VII, fr. 68 y Diógenes Laercio, *Vitae philosophorum* IV, 20, 6; *Suda* υ 644. Γλύξις (“dulzón”, “que contiene arrope”), según la aclaración hecha por Ateneo (*Ds* I, 31D).

interpretación), dice que el nombre *Pramnios* terminó con el tiempo por convertirse en un término general para designar todo vino generoso (γλυκός en sentido específico), opinión que viene a compartir también H. Allen, pero no M. Lambert-Gócs⁸³⁰.

Teniendo en cuenta las distintas apreciaciones de los antiguos, a veces tan dispares, parece lógico preguntarse si todas las fuentes literarias antiguas que mencionan el *Pramnios* están hablando del mismo vino. Quizá por su dilatada existencia haya cierta confusión en dichas fuentes a la hora de atribuirle el nombre y su lugar de origen y a la de describir sus características. Cabría dudar en consecuencia de si, a lo largo del tiempo, sería siempre el mismo y único vino, a pesar de las características tan distintas que se le atribuían, o si estas correspondían en realidad a vinos distintos en lugares distintos que existieron con el mismo nombre en un mismo espacio temporal, o correspondían a vinos que, siendo distintos de por sí a lo largo de los siglos, en algún momento convergieron en el nombre quizá por razones comerciales. En cualquier caso, todo parece indicar que debieron de existir, al menos, dos tipos o clases bastante diferentes de vino (de forma coetánea o no) que compartían el mismo nombre: un vino tinto y astringente que tendría cierta relación con la isla de Icaria (quizá el tinto seco de tiempos de Hipócrates y Aristófanes) y que terminaría por convertirse en un término genérico para todo vino tinto más bien recio (como parece deducirse de Ateneo), y un vino dulce del tipo generoso que debía de existir ya en tiempos de Mitridates VI (como se desprendería de Galeno) y que terminaría también por ser un nombre genérico de los vinos dulces, densos y generosos, como cabría deducir de Dioscórides. Y, quizá, ambos procederían de la misma variedad de vid (*Pramnia*), que presentaría una modalidad dulce y otra no tanto, y que sería la que diera nombre al vino sin que este tenga posiblemente relación con topónimo griego alguno.

- *Protropos* / *prodromos* (πρότροπος / πρόδρομος).

Πρότροπος/*protropos* era un tipo de vino muy concreto cuyo nombre no se debía a una variedad de uva o a una zona de producción sino a su elaboración a partir del

⁸³⁰ SCHNA, v. 163 y 181; Dioscórides, *MM* V, 6, 4; Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 28 y Ateneo, *Ds* I, 28F: φιλῶ γε Πράμνιον οἶνον Λέσβιον, que podría traducirse efectivamente por “amo el vino *Pramnios* lesbio” (el vino “generoso” de Lesbos, hecho con cualquier variedad de uva), como proponen J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 54) y H. Allen (*A History of Wine*, pp. 38-42). O “amo el vino *pramnios* lesbio” (el *Pramnios* que se produce en Lesbos), como si hoy dijéramos, por ejemplo, “amo el moscatel que se produce en Valencia” (hecho con una uva concreta), como interpreta M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, p. 257).

mosto que fluye de forma espontánea de los racimos apilados en el lagar antes de ser pisados y prensados (y quizá por eso en algunos lugares se le llamaba también *πρόδρομος*/*pródromos* que podríamos traducir por “precoz” o “precursor” o “que corre antes”)⁸³¹. Este mosto (*πρόχυμα* / *prochyma* en griego, *mustum lixivum* en latín y mosto yema en castellano), considerado el de más calidad, se recogía a la salida del lagar y se envasaba con mucho cuidado en ánforas para usos posteriores (§ 3.2.2, pág. 179), entre los que estaba la obtención de este vino *protropos*, al que Hesiquio define precisamente como οἶνός τις, τοῦ γλεῦκος τὸ πρόχυμα (“cierto vino, el *prochyma* del mosto”) y que quizá sería algo parecido a lo que hoy llamaríamos “vino de lágrima”⁸³². Plinio describe el proceso para su elaboración y detalla que, una vez envasado en ánforas, y sin más dilación ni tratamiento, terminaba en ellas una fermentación muy lenta y después se dejaba cocer o secar al sol en las propias ánforas durante cuarenta días del verano siguiente⁸³³. En cuanto a sus características de sabor, era un vino al que Ateneo o Galeno califican de dulce (γλυκύς), Plinio como *austerum* (“seco”) entre los *dulcia* (“dulces”) y Dioscórides como un vino dulce de pasas, por lo que, en términos de hoy, tal vez habría que pensar que podía aproximarse un poco a un vino generoso semidulce⁸³⁴. Y debía de producirse un poco por todos los lugares de la Grecia antigua debido, quizá, a que debía de ser muy recomendado por los médicos como remedio farmacológico ya que aparece citado sobre todo en sus escritos (pero no en el *Corpus Hippocraticum*), aunque también lo recomendaban otros autores (como Plinio o Ateneo, por ejemplo) como bueno para el estómago y el intestino⁸³⁵. De algunos lugares donde se elaboraba tenemos noticia por Vitruvio que comenta que era

⁸³¹ Ateneo, Ds I, 30B.

⁸³² Hesiquio, *Lexicon* π 4020. Es posible que en la época micénica ya se elaborara algún tipo de vino similar al *protropos*. En una tablilla de Cnoso (KN Uc 160) puede leerse la palabra *de-re-u-ko* / *dleukos* / γλεῦκος que algunos interpretan como mosto en sentido propio (lo más verosímil) y otros más bien como vino ya hecho (dulce) obtenido del mosto yema una vez fermentado. Todo podría depender del momento del año en que se escribiera la tablilla (cf. Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 16 y 62-63).

⁸³³ Plinio, *NH* XIV, 85. Columela, por su parte (*RRa* XII, 27) aconsejaba utilizar *mustum lixivum* para elaborar vino dulce, aunque al vino obtenido con ese mosto él no lo llama *protropos*. § 3.4.2. Vino dulce, nota 557.

⁸³⁴ Plinio, *NH* XIV, 85; Pólux, *On* VI, 17, 9; Dioscórides, *MMV*, 6, 4; Galeno, *CMSL* XIII, 212, 11. En este sentido, A. Laguna (*Dioscórides A., acerca de la materia medicinal...*, p. 510) comenta que “aunque Dioscórides cuente el *protropo* entre las especies del vino passo, todavía se atribuye comúnmente este nombre, no al passo, sino a aquel vino delicadísimo que antes de pisar y exprimir las uvas, destila del lagar de forma voluntaria, y ahora por toda Italia generalmente se dice lágrima”.

⁸³⁵ Asclepiades (En Galeno, *CMSL* XIII, 145, 17); Galeno, *De victu attenuante*, 99; Oribasio, *ColMed* II, 58, 114; Plinio, *NH* XXVIII, 206; Ateneo, *Ds* II, 45E. Véase § 5.1.1.

famoso el *protropos* que se elaboraba en Lesbos y por Ateneo que dice que los habitantes de Mitilene, en esa isla, llamaban a su vino dulce *πρότροπος/protropos* y también *πρόδρομος/prodromos*. Y por Plinio sabemos que en la isla de Cnido (§ 4.1.2) también se elaboraba vino *protropum*⁸³⁶.

- *Psithios* (ψίθιος) y *melampsithios* (μελανψίθιος).

El vino *psithios* (*psithium* para los latinos) es uno de los pocos vinos griegos de la Antigüedad que recibe su nombre de la uva (*ψιθία/ψυθία/psithia*) con la que estaba elaborado y, al igual que el de la uva, no deja de ser un tanto problemático (§ 2.3.1 *Psithia* y nota 357). En la literatura griega lo encontramos citado por primera vez en dos textos muy breves de los comediógrafos del siglo IV a. C. Eubulo y Anaxándrides, recogidos ambos por Ateneo. Eubulo habla de que probó “un vino *psithios* suave (ἡδύς) y sin mezcla” mientras que en el fragmento de Anaxándrides, más breve, se menciona tan solo “un congio de vino *psithios* mezclado”⁸³⁷. La uva *psithia* (§ 2.3.1) con la que estaba elaborado, una uva dulce y generalmente utilizada para hacer pasas, era muy ensalzada también para hacer vinos de pasas, dulces y densos, al menos entre los romanos que hacían con ella el *passum* (§ *infra* *Staphidites*). El *psithios* debía de ser, por lo tanto, un vino de pasas dulce, consistente y espeso, tal vez parecido un poco al *passum* romano. Pero no está claro si el *psithios* era un vino blanco o tinto, aunque posiblemente existiesen las dos variantes. Y tampoco lo está si, de existir ambas variantes, se obtenían de la misma variedad de uva, aunque de distinto color, o de variedades distintas. Dioscórides, hablando del vino de pasas, “nacido dulce” (γινόμενος γλυκύς), menciona “el llamado Creta (§ 4.1.2) o *Pramnios* o *protropos* (§ *supra*) o *siraios* (§ *infra*)” y a continuación “el tinto llamado *melampsithios* (μελανψίθιος), denso (παχύς) y muy alimenticio (πολύτροφος); el blanco (ἡ *psithios*?), más ligero o delicado (λεπτότερος) y el del medio (ἡ *κίρρος*?) que tiene una fuerza intermedia” pero en ningún caso menciona el *psithios* salvo que se sobreentienda que es el llamado “blanco” y del que dice un poco más adelante que es mejor emoliente (μαλακτικώτερος) que el tinto al que considera conveniente para los flujos de vientre. Oribasio tampoco menciona de forma expresa el *psithios*, pero sí el *melampsithios*, aunque una única vez y en una lista de vinos griegos e italianos (οἶνους δὲ Θηραίους,

⁸³⁶ Plinio, *NH* XIV, 75; Ateneo, *Ds* I, 30B; Vitruvio, *De architectura* VIII, 3, 12.

⁸³⁷ Eubulo, *PCG* V, fr. 136; Anaxándrides, *PCG* II, fr. 73; Ateneo, *Ds* I, 28F.

Σκυβελίτας, προτρόπους, μελαμψιθίους λευκούς, θεατὰς Ἰταλικοὺς ἢ γλυκεῖς Ἀλβανούς, Φαλερίνους) sin que sepamos muy bien si λευκούς se refiere a μελαμψιθίους (parecería un contrasentido, aunque pudiera ser) o hay que verlo como una variedad de vinos diferentes a las otras mencionadas (*ψιθίος*?). Y lo mismo hace Hesiquio que también menciona el vino *melampsithios* del que tan solo dice que es un vino así llamado (οἶνός τις οὕτω καλεῖται), pero no el *psithios*. Tal vez, pues, el *melampsithios* fuese un tipo de vino tinto distinto del *psithios*, que sería blanco o quizá más bien de color ámbar-dorado un tanto oscuro (ξανθός) como es más frecuente en los vinos de pasas. Y mientras este se obtendría de una variedad de vid, la *psithia* que sería blanca como puede leerse en *Geoponica*, el *melampsithios* se obtendría de la variedad de vid *melampsithia*, que sería tinta y distinta de la *psithia* como cabría deducir de Macrobio y como sostiene J. André quien afirma que la vid *melampsithia* era una variedad de vid en sí misma y que el vino *melampsithios* que citan Dioscórides y Oribasio es un vino licoroso o generoso tinto distinto del *psithios*⁸³⁸.

No obstante, Plinio (la única fuente antigua que cita ambos vinos) consideraba que ninguno de los dos eran vinos propiamente dichos sino una especie de *passum* (al que él tampoco consideraba vino en el sentido pleno de la palabra), de donde podría deducirse que existían tanto el *psithios* como el *melampsithios*)⁸³⁹. Por otra parte, es muy posible que ambos se elaborasen en distintos lugares de Grecia y, entre ellos, en Creta, y que el γλυκὺς Κρητικὸς cretense (§ 4.1.2 Creta) no fuera sino el vino *psithios* que se elaboraba en la isla. Debían de ser, en cualquier caso, muy similares y, quizá, también debían de parecerse al *passum* romano, elaborado en su mayor parte con la misma uva *psithia* con la que se elaboraba al menos el *psithios*⁸⁴⁰. Sin embargo, mientras el “vino de Creta” (γλυκὺς Κρητικὸς) es bastante citado y recomendado en los textos médicos (§ 4.4), el *psithios* no aparece nunca (solo Dioscórides y Oribasio citan de forma ocasional el *melampsithios*) y muy poco en la literatura griega antigua.

⁸³⁸ Dioscórides, *MM* V, 6, 4-5; Oribasio, *EcM* 63, 10, 4-5; Hesiquio, *Lexicon* μ 658; Macrobio, *St* III, 20, 7; *Geoponica* V, 2, 4; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, p. 151. § 2.3.1 *Psithia*.

⁸³⁹ Plinio, *NH* XIV, 80: *psithium et melampsithium passi genera sunt suo sapore, non vini* (“el *psithios* y el *melampsithios* son, por su sabor, distintos tipos de *passum*, no vinos”). Sobre este vino (quizá obtenido de uvas atacadas por la “podredumbre noble”) y la uva *psithia* con la que se elaboraba, puede verse el artículo ya citado (notas 351 y 354) de M. J. García Soler “Un oscuro nombre de vino: *psithios*”, pp. 167-170 y también § 2.3.1. *Psithia*.

⁸⁴⁰ Polibio, *Historiae* VI, 11a, 4 y Ateneo, *Ds* X, 440E-F. Algunos autores latinos consideraban la uva *psithia* (§ 2.3.1 y nota 357) como la mejor para obtener el *passum* (§ infra *Staphidites* y nota 863).

- *Samagoreios* (σαμαγόρειος).

La única referencia que tenemos de este vino es un fragmento de Aristóteles, recogido por Ateneo, en el que se hace referencia a los funestos efectos de su ingestión. Según Aristóteles, debía de ser un vino fuerte en extremo (de alta graduación alcohólica), pues dice que “con tres cótilas (§ 9.3.4) mezcladas con agua (no especifica la proporción) se emborrachan más de cuarenta hombres”. Pero no facilita ningún detalle más, ni siquiera el color o dónde se producía⁸⁴¹.

- *Saprias* (σαπρία).

En la literatura grecolatina que se conserva, el nombre *saprias*, referido al vino, aparece tan solo en un fragmento del cómico Hermipo (recogido por Ateneo) y en un comentario a este fragmento que hace Eustacio, lo que podría indicar que, tal vez, su producción fuese bastante limitada y que para los griegos de entonces quizá fuese tan desconocido como para nosotros. Hermipo lo alaba de forma extraordinaria y lo describe resaltando el olor a violetas, rosas y Jacinto que desprendía, y que inundaba la casa entera de ambrosía y néctar a la vez, con solo destapar el *stamnion* que lo contenía. Es el vino, dice el poeta por boca de Dioniso, “que hay que servir en el festín de forma abundante a los amigos”⁸⁴². Todo un elogio, desde luego. Pero no sabemos nada más. Ni dónde se producía ni la variedad de uva. O si era el resultado de algún proceso específico de elaboración o de envejecimiento. Su nombre está relacionado, sin duda, con el adjetivo *σαπρός* (“podrido” o “rancio”), que en general se aplicaba a cosas en estado de descomposición. Y también con el sustantivo *σαπρία/σαπρότης* (“putrefacción”, “corrupción”) que Teofrasto define como un proceso de decadencia y descomposición de las cosas, que se debe a la acción del aire y que produce mal olor, y que de darse en el vino se llamaría acidez⁸⁴³. Pero el adjetivo *σαπρός*, aplicado al vino, podría estar utilizado, tal vez, en el sentido de “envejecido” o “maduro”. Eso podría deducirse, quizá, del comediógrafo Fililio de Atenas cuando habla de un vino de Quíos *sapros* (Χῖον σαπρόν) que podría traducirse posiblemente por “añejo Quíos” o “vino de Quíos ya maduro”. Y también del cómico Alexis cuando le hace decir a uno de sus personajes femeninos: “Habrá todo el vino que queramos y, además, será muy dulce

⁸⁴¹ Aristóteles, fr. 109 Rose y Ateneo, *Ds* X, 429F.

⁸⁴² Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo, *Ds* I, 29E-F; Eustacio, *CHO* I, 102, 24-27.

⁸⁴³ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.2-3 Wimmer (§ 3.4.2. Vino ácido).

(μάλα ἡδύς), sin dientes, muy maduro (ἤδη σαπρός) y extraordinariamente viejo (γέρων γε δαιμονίως)". Eustacio, al comentar estos pasajes de ambos comediógrafos, interpreta que el significado de σαπρός, referido al vino en casos como estos, no es otro que el de παλαιός o γέρων ("viejo" o "añejo"). Y también la Suda o Focio hacen una interpretación similar. Pero, en el caso del fragmento de Hermipo que habla del vino *saprias*, habría que suponer más bien, dice Eustacio, que se trata o se estaría hablando de un vino "muy aromático" (ἀνθοσμίας. O, en palabras de Alcmán, ἄνθεος ὄσδοντα) aunque también suficientemente añejo⁸⁴⁴. Esta apreciación de Eustacio se aproximaría bastante a algunas de las modernas interpretaciones que traducen el término *anthosmias* (§ *supra*) por *bouquet*. H. Allen, por otra parte, cree que la mejor traducción a las lenguas modernas del término σαπρός, referido al vino, es el adjetivo castellano "rancio", que puede usarse tanto en un sentido positivo como peyorativo, y que expresaría la perfección entre el ascenso en la mejoría y el inicio de la bajada hacia el deterioro en la evolución de un vino. El vino *saprias* sería entonces el resultado de un largo proceso de maduración en unas condiciones determinadas y sería tal vez un vino dulce y generoso. Y aventura la idea de que, tal vez, el *saprias* fuese el vino de más calidad de los elaborados en Quíos, idea que sostiene asimismo F. Salviat quien, apoyándose para ello en el fragmento de Fililio citado antes, afirma que el nombre *saprias* se dio al vino de más calidad de Quíos en el siglo IV a.C.⁸⁴⁵. Dalby, en cambio, opina que la "cualidad" *saprias* no es algo que le proporcione al vino la edad y propone interpretar σαπρίαζ/σαπρός en el sentido más próximo a podredumbre pues, según él, se trataría de un vino elaborado con racimos de uva atacados por el hongo de la *Botrytis cinerea* que puede provocar la "podredumbre noble" y producir una especie de pasificación de la uva, eliminando agua e incrementando el azúcar en ella, y en

⁸⁴⁴ Fililio, *PCG* VII, fr. 64 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Alexis, *PCG* II, fr. 172 y Ateneo, *Ds* X, 441D; Eustacio, *CHO* I, 102, 20-30; *Suda*, σ 104-105; Focio, *Lexicon* σ 499, 24; Alcmán, *PMG* fr. 92 y Ateneo, *Ds* I, 31C-D.

⁸⁴⁵ Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 328; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 67-69; Salviat, F., "Le vin de Thasos" en *RSAG*, p. 173. El *DRAE* da la siguiente definición de rancio: "Dícese del vino y los comestibles que con el tiempo adquieren sabor y olor más fuertes, mejorándose o echándose a perder". M. Lambert-Gócs (*The Wines of Greece*, pp. 62-66) prefiere, no obstante, el término "maduro" u "oxidado" para expresar la idea de "rancio" y ve esa característica como el resultado de largos procesos de envejecimiento del vino que en la Antigüedad se aplicaban en Grecia al *saprias* y hoy a determinados vinos tintos que se producen en el centro de la isla de Creta (Peza). Sobre el uso del término rancio hoy, aplicado generalmente a vinos dulces y licorosos de estilo oxidado, cf. Sáez Illobre, J. A., "Los vinos generosos" en *VEVC*, pp. 213-217; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 239 y 561.

consecuencia vinos muy dulces y generosos⁸⁴⁶. Bien pudiera ser que se diera este fenómeno en la uva de la que se obtenía este vino, lo mismo que decía M. J. García Soler que podía ocurrir con la uva *psithia* (§ 2.3.1) con la que se elaboraba el vino *psithios*. Y, aunque en el caso del *saprias* no sepamos con qué uva se elaboraba (el nombre se aplica en este caso al vino y no a la uva), nada impide pensar que fuese también la *psithia* (la *graecula* con la que, quién sabe, quizá se elaborase también el Quíos *sapros*) y entonces el *σαπρία*s pudiera no ser más que un vino *psithios* de muchos años. En cualquier caso, el término *saprias*, se aplicase a un vino de Quíos, a un vino *psithios* o a cualquier vino suficientemente bien envejecido (quizá fuese el equivalente a “Reserva” o “Gran Reserva” de nuestros días), debía de ser, de creer a Hermipo, un vino muy apreciado, dulce y quizá denso y generoso (“ambrosía y néctar a la vez”). Y muy aromático en el que debían de notarse de forma especial los aromas terciarios (*bouquet*) procedentes de sus años de maduración y envejecimiento⁸⁴⁷.

- *Siraios(n)* / *hepsema* / *caroinon* (σίραιος/v / ἔψημα / κάροινον οἶνος).

Plinio lo llamaba *siraeum* y añade que “es obra del ingenio, no de la naturaleza” y que se inventó para adulterar la miel lo mismo que los vinos de pasas, con la diferencia de que estos son resultado de la uva y del terreno y el *siraeum* no. Pertenece a la categoría de los llamados “vinos cocidos” (*vina cocta* en palabras de Catón)⁸⁴⁸. En realidad no era propiamente “un vino” al uso (mosto fermentado) sino “mosto cocido” (ἐψόμενον γλεῦκος) y reducido en su volumen en una determinada proporción. En griego recibía también el nombre de ἔψημα (*hepsema*)⁸⁴⁹ y en latín se le conocía como

⁸⁴⁶ Dalby, A., *Siren Feasts*, pp. 100-101. Sobre la podredumbre noble, § 2.3.1. *Psithia* y nota 355.

⁸⁴⁷ En todo caso, no deja de llamar la atención que un vino envejecido (como se supone que era el *saprias*) tenga tan intenso aroma a flores (violetas, rosas, jacinto) pues estos aromas más que a vinos añejos (aunque también es posible) suelen asociarse a vinos jóvenes, ya que dependen más de la uva que del añejamiento, y por lo tanto ser más propios de estos que de aquellos. Cf. Mijares, M.I., “La cata o degustación” en *VEVC*, pp. 28-29; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 328.

⁸⁴⁸ Plinio, *NH* XIV, 80; Catón, *Agc* 25; André, J., *Pline l’Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 80; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 78-79.

⁸⁴⁹ Τὸ καλούμενον ἔψημα καὶ σίραιον ἐκ τοῦ γλεῦκος ἐψόμενον γινόμενον, dice Galeno (*HVAC* XV, 632, 9) y Σείραιος οἶνος ὁ ἐκ γλεῦκος ἐψημένος, lo define el léxico Zonaras (σ 1633, 10). Cf., asimismo, *Geoponica* IV, 15, 8; Dioscórides, *MM* V, 6, 4; Galeno, *De victu attenuante* 88-89; *De methodo medendi* X, 868, 1-2; *CMSL* XIII, 45, 17-46, 1; Oribasio, *ColMed* IV, 1, 21; V, 8; Aecio, *LibMed* VIII, 55, 43-44 y 65-68; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 141; Hesiquio, *Lexicon*, ε 7701.

Erotiano (*Vocum Hippocraticarum collectio* 103, 17) y Galeno (*LDEHE* XIX, 102; 138, 5), comentando el léxico de Hipócrates, hacen equivalentes ambos términos en los textos hipocráticos. Y también Galeno los suele equiparar siempre y suele advertir también que “el llamado entre nosotros (Asia) *hepsema*, otros (οἱ Ἀττικίζοντες, “los aticistas”) lo llaman *siraios*” (*CMSL* XIII, 8, 15-18, por ejemplo).

defrutum o *sapa* según el grado de reducción que recibiera. Existía, además, un producto similar conocido en griego como κάποινον/*caroinon* al que los latinos llamaba *caroenum*. Debía de tener fama el que se producía en Meonia (Μαιονία), nombre antiguo de Lidia en el Asia Menor, conocido como κάποινον Μεόνιον. Pero tiene mucha menos presencia en la literatura grecolatina antigua que los otros. En general, este producto (el mosto cocido), recibiera el nombre que recibiera, sería líquido, denso, espeso, dulce y de una gran consistencia, aunque más o menos según fuese el grado de reducción⁸⁵⁰. En castellano suelen traducirse todos estos vocablos,

⁸⁵⁰ La cocción elimina gran parte del agua contenida en el mosto y concentra los azúcares pudiendo obtenerse así un producto más o menos dulce y denso según fuese el grado de reducción, cuestión sobre la que, sin embargo, no había unanimidad. Para Galeno (*CMPG* XIII, 612,17-613,5) y Oribasio (*ColMed* V, 8) el grado de reducción dependería del mosto utilizado. Si este era el primero que escurría del lagar (πρόχυμα) bastaba reducirlo en un tercio y si era el último entonces debía reducirse la mitad. Y entre los romanos, en función del grado de reducción, el producto recibía distinto nombre. Mientras Plinio (*NH* XIV, 80), Paladio (*OA* XI, 18) e Isidoro (*Etymologiae* XX, 3, 14-15) afirman que se denomina *sapa* al mosto reducido hasta la tercera parte de su volumen, y *defrutum* si se reduce hasta la mitad (en el caso de Plinio) o hasta que espese, después de depurarlo mucho (en el caso de Paladio o Isidoro), Varrón (*De vita populi Romani*, fr. 43 Riposati), creía que para obtener el *defrutum* el mosto había de reducirse a un tercio de su volumen y para obtener *sapa* a la mitad. Y según Columela (*RRa* XII, 19, 1; 21, 1) el *defrutum* se obtenía reduciendo el mosto por cocción hasta un tercio de su volumen y la mejor *sapa* reduciéndolo a la mitad. Y para obtener el *caroinon*/*caroenum*, Paladio (*OA* XI, 18) e Isidoro (*Etymologiae* XX, 3, 14-15) decían que había que reducir el mosto hasta los dos tercios de su volumen. En cualquier caso, como decía Paladio, dado que todos estos productos se hacen de mosto, será el grado de reducción el que haga variar su nombre y propiedades (*virtutes*). Cf., al respecto, Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 225-226. El *Edictum de pretiis* de Diocleciano (2, 13 y 15-16), por su parte, menciona prácticamente todos estos “vinos”.

Para la elaboración de todos estos productos podría utilizarse, en principio, cualquier uva, negra, blanca o rosada. Y dulce o no. Pero Galeno (*CMPG* XIII, 612, 17) y Oribasio (*ColMed* V, 8) aconsejaban no utilizar uvas de sabor seco (αὐστηρῶν σταφυλῶν) sino uvas especialmente dulces, mientras que Columela (*RRa* XII, 19, 2-3) recomendaba emplear uvas muy maduras y de los mejores y más antiguos pagos. Y, en principio también, podría utilizarse cualquier mosto si bien Catón (*Agc* 23, 2) aconsejaba recoger el primer mosto que sale del lagar (*mustum lixivum*) y Columela (*RRa* XII, 19, 3) se inclinaba por el mosto que se obtiene tras pisar las uvas pero antes de ser prensadas, mientras que para Galeno u Oribasio del tipo de mosto utilizado dependería el grado de cocción que se le diese (§ *supra*). En cualquier caso, se tendría así un *siraios*/*defrutum* que podríamos llamar “simple” y podía obtenerse un producto un poco más complejo y eficaz si se añadía a la cocción, como recomendaba Columela (XII, 20, 2-6), algunas sustancias aromáticas bien trituradas y cribadas, como alholva, nardo, mirra y pez líquida *Nemeturica* (lavada antes con agua marina) y resina de terebinto, cosas estas que, si con posterioridad era necesario tratar con *defrutum* algún mosto (§ 3.2.3.4, nota 472), le irían bien al vino resultante y le darían buen aroma y estabilidad.

La cocción del mosto, por otra parte, debía hacerse cuando no hubiera luna en el cielo (debía estar bajo tierra) y en vasijas de plomo y no de cobre (Plinio, *NH* XIV, 136; XVIII, 318; Columela, *RRa* XII, 19, 1-6; 20,1). Y las haciendas de cierta importancia tendrían, además, un lugar apropiado para llevar a cabo esta tarea, “ni estrecho ni oscuro para que el encargado de cocer el mosto pueda desenvolverse sin dificultad” (*cortinale* lo llama Columela y *cortinae* se llamaban las calderas donde se cocía el mosto). Con posterioridad los productos obtenidos (los *vina cocta*) se almacenarían en el *defrutarium* o *cella defrutaria*, como dice el propio Columela (*RRa* I, 6, 9 y 19). Pero, aunque podían conservarse más fácilmente que el *aigleucos* o “siempre mosto” (§ 3.2.2) a lo largo del tiempo (al haberse eliminado prácticamente la posibilidad de fermentación) y podían estar en uso incluso después de un año para lo que se necesitase, también podían avinagrarse, según dice Columela (*RRa* XII, 20, 1 y 21, 1). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 463 y 497-499.

tanto los griegos como los latinos, por “arrope”, término definido por el *DRAE* como “mosto cocido hasta que toma la consistencia de jarabe”.

Por otra parte, es posible que los términos *siraios/hepsema* no fueran siempre equivalentes y quizá fuesen cambiando su significado a lo largo del tiempo y en algún momento o lugar cada término pudo significar una cosa distinta⁸⁵¹. E, incluso, es posible que en algún momento se llamase *siraios* también al vino dulce de tipo generoso (γλυκὺς en sentido específico). Y asimismo a otros productos que ni siquiera se obtenían de la uva⁸⁵².

Según Galeno, el *siraios/hepsema* (obtenido de mosto cocido) sería un producto de color negro y siempre más dulce que el vino y, aunque se pusiera a cocer el mosto de las uvas más blancas, el producto obtenido (*siraios*), dice, “adquiere siempre un color negro similar al del vino *Theraios*” y “cuanto más dulce que el vino se hace, tanto más negro y espeso parece ser”⁸⁵³. Areteo, por otra parte, distinguía el σίραιος (*siraios*) griego (Ἑλληνικός) de lo que él llama el *siraios* cretense (Κρής), hecho en Creta y obtenido quizá del mismo mosto con el que se hacía el famoso vino dulce de Creta (§ 4.1.2). Pero no conocemos las diferencias que podía haber entre ellos aunque es posible que no hubiera muchas pues Areteo en una de sus prescripciones deja elegir al paciente entre los dos tipos: σίραιον Ἑλληνικὸν ἢ Κρήτα (“*siraios* griego o cretense”). Tampoco Oribasio, Aecio o Alejandro de Trales, que también mencionan el

⁸⁵¹ Pólux (*On VI*, 16, 7-17, 4) comenta que algunos llamaban *siraios* al mosto cocido y que ahora se llamaba *hepsema* (ἔψημα) a lo que es vino cocido “para incrementar su dulzura” (ἥ που δὲ τὸ νῦν ἔψημα ὀνομαζόμενον, ὅπερ ἐστὶν οἶνος ἐξηψημένος εἰς γλυκύτητα). En *Geoponica* (VIII, 32) aparece una fórmula para hacer “un arrope (ἔψημα) excelente” a base de cocer conjuntamente doble cantidad de vino que de mosto, ambos de muy buena calidad, hasta quedar todo reducido a un tercio. Y Eustacio (*CHO I*, 10, 18-19), comenta que el término γλεῦξις (“dulzarrón”) designaba en Pausanias el aticista (*Synopsis γ 9*) el vino que tenía “mucho *hepsema* en su composición, vino al que ahora se le llama *sirinos* y *siraios*”.

⁸⁵² *SCHNA*, v. 153c: σίραιον οἶνος γλυκὺς λέγεται (*siraios* se llama el “vino dulce”); Pausanias el aticista, (*Synopsis σ 12*) y Focio (*Lexicon σ 513, 7*) definen *siraios* como “vino cocido y dulce” (ἐξημένον οἶνον καὶ γλυκόν). Y Hesiquio (*Lexicon ε 7701*) dice: ἔψημα, ὅπερ ἔνιοι σίραιον καλοῦσιν, ἄλλοι γλυκὺ (“*hepsema*, lo que algunos llaman *siraios* y otros dulce”) y en otra glosa (σ 715) recoge que el σίραιος, según algunos, es “el vino dulce y el vino cocido” (οἱ δὲ τὸ γλυκὺ καὶ ἔψημένον οἶνον).

Y en la misma glosa (σ 715) Hesiquio define *siraios* como “una decocción de pasas” (τὸ ἀπὸ τῆς σταφίδος ἔψημα) y Galeno (*De victu attenuante* 89-91; *CMSL XIII*, 8,17-9,10) precisa que algunos llamaban también *siraios* a “una decocción (en agua) de higos secos” (τῶν ἰσχάδων ἀφέψημα ο ἔψημα), algo que no era, dice, sino un zumo espeso similar a una mala miel y, además, sudorífera y purgativa, existiendo notables diferencias entre ambos productos. Pablo de Egina (*EML III*, 28, 3, 16; VII, 3, 18, 200-209) también recoge esta última acepción de *siraios*, del que dice que tenía una fuerza similar a la de la miel, e incluso (VII, 14, 1, 20) menciona un *siraios* hecho de higos secos y dátiles de palmera.

⁸⁵³ Galeno, *RBMS VI*, 801, 3-5; *HVAC XV*, 632, 9-11. Juan Filópono (*In Aristotelis libros de generatione et corruptione commentaria XIV*, 2, 170, 10) también dice que el vino en la cocción cambiaba de color.

siraios/hepsema cretense, nos aclaran las diferencias que podían existir aunque alguna evidentemente habría⁸⁵⁴. Pero de un comentario de Pólux cabría quizá deducir que al *siraios* de Creta algunos lo llamaban *Theraios* (§ 4.1.2) y otros lo llamaban también vino *myrines* (§ 5.3.1), “mezclado con perfume”⁸⁵⁵.

El *siraios/hepsema*, en cualquier caso, podía tener varias utilidades entre las que cabría citar, quizá como más importante, la posibilidad de ser añadido a otros mostos antes de que fermentaran (o durante su fermentación), cuando se consideraban de una calidad mediocre o se antojaban demasiado secos, con el fin de mejorar esos mostos y proporcionar estabilidad al vino que se obtuviera de ellos o simplemente de endulzarlos y suavizarlos o incluso de obtener vinos generosos⁸⁵⁶. También servía para conservar hierbas y frutas de diversas clases, como condimento culinario en la cocina⁸⁵⁷ y era aceptado como bebida para las mujeres de Roma⁸⁵⁸. Y se le atribuían determinadas propiedades medicinales por lo que puede encontrarse un considerable número de citas en la literatura médica griega tanto con el nombre de *hepsema* como con el de *siraios* (menos con el de *caroinon*) por lo que debía de tener un uso muy notable en medicina y farmacopea (§ 4.4 y § 5.1.2).

⁸⁵⁴ Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* I, 5, 14; *De curatione acutorum morborum* I, 1, 25; II, 2, 14; I, 1, 17; Aecio, *LibMed* IX, 35, 53; 37, 73; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 23, 15; Oribasio, *ColMed* V, 18, 8.

⁸⁵⁵ Pólux, *On* VI, 16,7-17, 2: καὶ σίραιον δ' ἐκάλουν τὸν ἐκ γλεύκου ἤψημένον γλυκύν, καὶ Θήραιον τὸν ἐκ Κρήτης. ἦν δέ τις καὶ μυρίνης οἶνος, μύρω κεκραμένος: “y llaman *siraios* al dulce generoso obtenido de mosto cocido, y *Theraios* al (hecho con mosto) de Creta. Y alguno también (lo llama) vino *myrines*, mezclado con perfume”. Quizá fuese, pues, la materia prima (el mosto con el que se hacía el vino de pasas de Creta o con el que se hacía el *Theraios* cretense, si no era el mismo) o el añadido de algún perfume lo que diferenciase al *siraios* cretense del heleno.

⁸⁵⁶ Añadir arrove (*siraios/defrutum*) al mosto, antes o durante la fermentación, para endulzarlo y suavizarlo y como estabilizante y conservante del vino, era una costumbre bastante establecida en la Antigüedad (§ 3.2.3.4, nota 472).

⁸⁵⁷ En *Geoponica* (X, 25) se recomienda *hepsema* para la conserva de peras. Como conservante de peras y del fruto del cornejo se mencina en Columela (*RRa* XII, 10, 3-4), como conservante de uvas frescas aparece en Catón (*Agc* 7, 2) o Columela (*RRa* XII, 44, 2-3) y como aderezo y conservante del helenio (*inula*) lo menciona Columela (*RRa* XII, 48).

El *siraios/hepsema/caroinon*, por otra parte, era un ingrediente o condimento (ἥδυσμα) culinario bastante frecuente que se utilizaba junto a otros muchos en la cocina. Así aparece en Antífanos (*PCG* II, fr. 140 y Ateneo, *Ds* II, 68A) o Alexis (*PCG* II, fr. 132 y Pólux, *On* VI, 65-66; *PCG* II, frs. 179 y 193 y Ateneo, *Ds* IV, 170B-C). Incluso podía emplearse para preparar algunas salsas como el γάρων / *garum* (una salsa bastante corriente, § 5.7.3, nota 1362), según se dice en *Geoponica* (XX, 46, 5). De hecho, Apicio (*De re coquinaria, passim*), ya en época romana, recomendaba el *caroenum* en la preparación de múltiples salsas. Y, según puede leerse en Ateneo, (*Ds* VII 324A), podía incluso sustituir a la miel para elaborar un manjar llamado ὑπόσφαγμα/ *hyposphagma* que se preparaba con la sangre de los animales sacrificados y otros varios elementos como queso o miel.

⁸⁵⁸ Varrón, *De vita populi Romani* fr. 39 Riposati.

- *Staphidites* (σταφιδίτης οἶνος).

Staphidites (*passum* para los romanos) era el vino elaborado con uvas pasas (σταφιδίτες/ἀσταφιδίτες) en general. O el vino dulce que se exprime de uva de secadero o tostada en los sarmientos (ὁ ἐκ τῆς θειλοπεδευθείσης σταφυλῆς ἢ ἐπὶ τῶν κλημάτων ὀπτηθείσης οἶνος) como lo llama Dioscórides⁸⁵⁹. Se obtenía, por tanto, de uvas en general ya dulces de por sí, y secadas y pasificadas, proceso que implica pérdida de agua en la uva y ganancia de azúcar. El proceso de pasificación podía hacerse de diversas formas (§ 3.2.1) y las pasas podían entonces ser destinadas a conservarse como uvas (pasas) para el consumo familiar a lo largo del año⁸⁶⁰ o para obtener vino de pasas. En este caso, las uvas, se separaban previamente de los racimos y tras ser pisadas y prensadas, producían un mosto muy dulce y, en consecuencia, un vino también muy dulce, consistente y espeso, aunque la uva se dejaría pasificar en mayor o menor grado en función del tipo de vino, más o menos dulce y denso, que se pretendiese hacer con ella. Pero, en cualquier caso, todo el vino elaborado con uvas pasas sería del tipo “generoso” (γλυκὺς en sentido específico) y no muy distinto posiblemente a los vinos de pasas actuales. En principio podría hacerse de cualquier variedad de uva y en cualquier sitio, pero lo más habitual debía de ser elaborarlo con una uva llamada *psithia* (§ 2.3.1 y nota 357), especialmente apta para ello según

⁸⁵⁹ Dioscórides (*MM* V, 6, 4-5) le asigna cuatro nombres distintos como si fuesen sinónimos: el vino de pasas “es llamado Κρητικός (“cretense o de Creta”, § 4.1.2) o *protropos*, o *Pramnios* o el hecho de mosto cocido al fuego, llamado *siraios* o *hepsema* (§ *supra*)”.

⁸⁶⁰ La uva pasa bien podía ser considerada como un alimento dulce, nutritivo y muy estimado que, además, podía conservarse muy bien durante largo tiempo en un ambiente seco. Columela (*RRa* XII, 16, 1-3) recomendaba recoger las uvas (blancas) destinadas a pasas en luna menguante, con cielo claro, sereno y sin rocío, y tenderlas sobre tablas un corto periodo de tiempo antes de someterlas a otros tratamientos (como mojarlas en agua hervida con ceniza de sarmientos, por ejemplo) para terminar por encerrar las uvas, ya secas, en vasijas no empegadas. Otros autores como el recopilador de *Geoponica* (V, 52, 2-3) o Paladio (*OA* XI, 22) aconsejaban colgar los racimos a la sombra en casa (después de haberlos tenido secándose en la cepa durante varios días con los pedúnculos retorcidos) hasta que terminasen de secarse bien las uvas, y después, una vez desgajadas de los escobajos, aconsejaban meterlas en recipientes con un lecho de hojas de vid secadas al sol, coronar el recipiente también con hojas de vid secas antes de cerrarlo, y depositar este en una habitación fresca y seca, algo esto último que recomendaba también Columela. Catón (*Agc* 7, 2), por su parte, creía que las uvas para pasas se conservaban bien colgadas en la fragua de un herrero (*Cf.*, asimismo, Plinio, *NH* XIV, 16). Eran famosas en la Grecia antigua las pasas de las islas de Rodas (Hermipo, *PCG* V, fr. 63 y Ateneo, *Ds* I, 27F) o Creta (su vino de pasas era muy famoso. § 4.1.2) y las de Cilicia y Panfilia en el Asia Menor. En Cilicia, según Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 582-583), se producían de varios colores y sabores (pajizas, ámbar y negras) y en Panfilia destacaban las que él llama Σκυβελίτιδες de color negro y dulces. Además, las uvas pasas podían tener también diversas aplicaciones médicas, pues se consideraban como reconstituyentes (κομιστικοί), astringentes y buenas contra la disentería, entre otras cosas. *Cf.* Dioscórides, *MM* V, 3, 3; Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 20; *De affectionibus* 55, 8-9; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 581; Oribasio, *ColMed* I, 42; Plinio, *NH* XXIII, 15-18.

distintos autores, aunque los griegos llamaban *psithios* (§ *supra*) al vino de pasas elaborado con esta uva. Los vinos de pasas más famosos, según comentan Plinio y Paladio, eran los que se elaboraban en Creta (§ 4.1.2), en Cilicia (Asia Menor) y en el Norte de África. De ellos, el primero era el más renombrado y considerado⁸⁶¹. Los romanos al vino de pasas (con independencia de la uva con la que estuviera hecho) lo llamaban *passum*, precisamente y como dicen Varrón o Isidoro de Sevilla, porque se obtenía de uvas pasas⁸⁶². Plinio cuenta cómo elaborar el *passum* y que los romanos preferían para ello también la uva *psithia* (o *apiana*, que para Plinio era la misma), aunque algunos, dice, “lo hacen de cualquier uva dulce con tal de que esté bien madura, que sea blanca y que se deje secar al sol hasta que quede un poco más de la mitad de su peso”. Pero el vino de pasas más apreciado, dice, era el obtenido de uvas pasificadas, bañadas, antes de ser prensadas, en un vino muy bueno hasta que se hinchaban. Incluso presenta un par de recetas para obtener vino de pasas “de segunda clase” a base de añadir agua a las pasas una vez exprimidas y obtenido el primer mosto y vino. También Paladio ofrece una fórmula parecida para elaborar *passum* (sin mencionar uno secundario) y añade que se conserva como si fuera miel. Y Columela transcribe del cartaginés Magón las recetas para elaborar el *passum* (primario y el de segunda clase) a la vez que ofrece también otras fórmulas distintas⁸⁶³. Plinio, no obstante, pensaba que el *passum* no era vino propiamente (y de algunas recetas de Columela y Paladio podría deducirse que el mosto quizá no llegase a fermentar) y que todos los vinos de pasas se habían inventado para adulterar la miel. Y quizá, por

⁸⁶¹ Oribasio, *EcM* 19, 1 (γλυκὺς Κρητικὸς, ὃν ἡμεῖς σταφιδίτην καλοῦμεν); Plinio, *NH* XIV, 81; XX, 208; Paladio, *OA* XI, 19, 1. Sobre las pasas y los vinos de pasas, antiguos y modernos, cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 237-239 y 242-243.

⁸⁶² Varrón, *De vita populi Romani* fr. 41 Riposati: *passam nominabant si in vindemia uvam diutius coctam legerent eamque passi essent in sole aduri; vino addito passum vocare coeperunt quod ex ea expressum*; Isidoro, *Etymologiae* XX, 3, 14-15.

⁸⁶³ Plinio, *NH* XIV, 81-82; Paladio, *OA* XI, 19. Columela (*RRa* XII, 39) toma del púnico Magón una fórmula muy completa de elaboración del *passum*, quizá porque este tipo de vino se desarrollase en Cartago y desde allí se introdujese en Roma. De hecho, dice R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 492), la receta de Columela está aún en pleno vigor en algunas zonas del norte de África. De forma resumida dice Columela: “Recoger solo uvas bien maduras y rechazar las mohosas o dañadas. Extenderlas al sol sobre unas cañas sostenidas por estacas y cubrirlas por la noche para evitar el rocío. Cuando se hayan secado separarlas de los escobajos y ponerlas a macerar en un buen mosto y cuando se hayan hinchado tras seis días, recoger las uvas, prensarlas y retirar el *passum*”. Y si se añadía mosto a los orujos que quedaron y se prensaban de nuevo, el líquido obtenido podría fermentar y se obtendría así un *passum* secundario que habría que trasvasar a otras vasijas tras la fermentación. Columela ofrece a continuación otra fórmula para obtener un *passum* primario, pero macerando las uvas en vino añejo en vez de mosto y otra para obtener un *passum* de segunda clase utilizando agua de lluvia hervida y reducida a la tercera parte en vez de vino.

afirmaciones como la de Plinio, el *passum* fuese considerado en Roma una bebida apta para las mujeres, según dicen Varrón o Aulo Gelio⁸⁶⁴. Los vinos de pasas debían de utilizarse, además, para postre o como reconstituyente. Y también, en sustitución del *siraios/defrutum* (§ 4.2.1), como conservantes de frutas, según se desprende de Columela, o para embadurnar los cuellos de las tinajas una vez hecho el trasiego del vino, según dice Plinio. Y los apicultores poco escrupulosos lo utilizarían para engañar sobre la calidad de la miel, sospecha R. Billiard⁸⁶⁵.

- *Stemphylias* (στεμφυλίας) y *Stemphylites* (στεμφυλίτης). Véase § *supra* *Deuterias*.
- *Tiarenos* (Τιαρινός).

Según *Geoponica* sería un vino que se elaboraba en algunas comarcas de la región de Bitinia, al sur del mar Negro en el Asia Menor, con uvas de una vid trepadora llamada *mersites* (§ 2.3.1), excelente para la mesa y muy dulce, según se dice en ese texto, por lo que con mucha probabilidad sería un vino también dulce⁸⁶⁶.

- *Titaczenos* (Τιτακαζηνός).

Su nombre, como el del *Arsyenos*, podría estar relacionado, tal vez, con algún topónimo del Asia Menor, quizá de alguna zona no muy lejana de Pérgamo de donde eran oriundos Galeno y Oribasio, únicas fuentes antiguas que lo citan. Pero Galeno comenta tan solo que el *Titaczenos* y el *Arsyenos* (§ *supra*) se producían, como el *Ariusios* (§ 4.1.1), en Asia (quizá la provincia romana de este nombre)⁸⁶⁷. Galeno y Oribasio suelen citar este vino junto con el *Tibenos* (§ 4.1.2) y el *Arsyenos*, de características similares. Y, como éstos, debía de ser un vino blanco, ligero (λεπτός), flojo, seco y sin fuerza alguna (ύδατώδης), poco o nada astringente y que, con el paso del tiempo terminaba por volverse amargo. Pero ambos médicos consideraban que este vino, al menos el de mediana edad, resultaba beneficioso para los ancianos⁸⁶⁸.

⁸⁶⁴ Plinio, *NH* XIV, 80; Paladio, *OA* XI, 19; Columela, *RRa* XII, 39, 1; Varrón, *De vita populi Romani* fr. 39 Riposati; Gelio, *Noctes Atticae* X, 23, 2.

⁸⁶⁵ Dioscórides, *MM* V, 6, 4-5; Columela, *RRa* XII, 10, 4; Plinio, *NH* XIV, 135; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 492.

⁸⁶⁶ *Geoponica* V, 2, 10.

⁸⁶⁷ Galeno, *De sanitate tuenda*, VI, 276 y 335. J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 73), citando estos pasajes de Galeno, sitúa la producción de los vinos *Titaczenos* y *Arsyenos* en la isla de Quíos junto con el *Phanaeus* y el *Ariusios* (§ 4.1.1), aunque Galeno en ningún caso menciona la isla de Quíos en esos pasajes.

⁸⁶⁸ Galeno, *De antidotis* XIV, 16; *De sanitate tuenda*, VI, 276 y 335; *RBMS* VI, 806-807; *De methodo medendi* X, 485, 1-3; 833, 10-15; *HVAC* XV, 648, 12; Oribasio, *ColMed* V, 6, 12 y 40. Sobre el sabor amargo y el envejecimiento de los vinos, § 3.4.2. Vino amargo, nota 560.

- *Trygephanios* (τρυγηφάνιος). Véase § *supra* *Deuterias*.
- *Trygias* (τρυγίας).

Τρυγίας es un adjetivo derivado de τρυγία o τρύξ (“hez”, “poso” o “sedimento que queda en el fondo de las vasijas que han contenido algún líquido, sobre todo vino”) y significaría literalmente “que deposita o deja heces o posos”. Atendiendo a este significado y aplicado al vino vendría a significar más o menos “vino con heces o de heces”⁸⁶⁹. Es posible que se tratase del último vino que se extraía de las ánforas y que saldría, por lo tanto, ya revuelto con los posos y sedimentos del vino (heces)⁸⁷⁰ o bien que fuera el *Vinum faecatum* (“vino de heces”) de Catón, que se obtenía sacando las heces o lías de las vasijas que habían contenido vino y prensándolas de nuevo tras añadirles agua⁸⁷¹. Pero dado, por otra parte, que no debía de existir una clara separación entre los términos τρύξ y τρυγία (“hez” o “residuos del vino”) por un lado y στέμφυλα/βρύτια (“orujos” o “residuos de la uva”) por otro, como reflejan Galeno y otros autores⁸⁷², es posible que *trygias* no fuera sino otro nombre del vino *deuterias* (§ *supra*) o bien otra forma de elaborarlo. Plinio cuenta que entre las distintas fórmulas para hacer el vino *deuterias* (o *lora* como él lo llama) estaba precisamente la del *vinum faecatum* de Catón⁸⁷³. En cualquier caso, y fuese *trygias* un nombre más para el vino *deuterias* o fuese un vino distinto (es decir, bien fuese un vino “hecho de orujos de uva” o bien “un vino con heces” o “hecho de heces”), sería de muy baja calidad y estaría destinado por lo general a los esclavos. Este destino del vino *trygias* es el que parece reflejar un significativo oráculo de la Pitia de Delfos, que mencionan Plutarco (que dice recogerlo de Aristóteles), Ateneo, la *Suda* y el léxico Zonaras, y que es

⁸⁶⁹ El *EM* (771, 10) proporciona una curiosa etimología para *trygias*. Proviene, dice, de *tryx* (*trygós*) y este del verbo τρώω (“dañar” o “trastornar”): Τρυγίας· ἀπὸ τοῦ τρύξ τρυγός· τοῦτο ἀπὸ τοῦ τρῶ, τὸ βλάπτω, y lo ejemplifica a continuación con un verso de Homero en la *Odisea* (XXI, 293): Οἶνός σε τρώει μελιηδής (“el dulce vino te trastorna”).

⁸⁷⁰ Plutarco (*QC* 701F-702A) decía que el mejor vino era el del centro de las vasijas y que el de “abajo era el peor por estar en contacto con las heces”.

⁸⁷¹ Catón, *Agc* 153; Plinio, *NH* XVIII, 318.

⁸⁷² Según Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 576, 13-17; 579, 10-580, 3) debía de existir en la Antigüedad cierta confusión en el empleo de los vocablos στέμφυλα/βρύτια (“orujos de la uva”) y τρύξ (“hez del vino” y también “mosto” y “vino nuevo”, § *infra* *Tryx*), pues algunos, dice, a los orujos los llaman heces (τὰ βρύτια τρύγα καλοῦσι) y también “algunos llaman τρύγα (“hez”) a la infusión de los orujos a la que los aticistas llaman *deuterias*” (τὸ γάρ τοι τῶν βρυτίων ἀπόβρεγμα τρύγα καλοῦσιν, ὅπερ αὖ πάλιν οἱ ἀττικίζοντες ὀνομάζουσι δευτερίαν), algo que repiten Oribasio (*ColMed* III, 21, 6; XIV, 49, 12) y Aecio, *LibMed* II, 271, 6-7. Y Eliano (*Epistulae rusticae*, 7, 11) habla de τρύγα ἀπὸ ληνῶν (“orujos de los lagares”). Confusión, por otra parte, que llega casi hasta nuestros días.

⁸⁷³ Plinio, *NH* XIV, 86. § *supra* *Deuterias*.

prácticamente el único pasaje en el que aparece *τρυγίας* como nombre de vino. Dice así: “Bebe vino de (con) heces (*οἶνον τρυγίαν*), pues no moras en Antedón ni en la sagrada Hípera, donde bebías vino sin heces (*ἄτρυγον οἶνον*)”⁸⁷⁴.

- *Tryx* (τρύξ).

Τρύξ (genitivo *τρυγός*) es un término que podía designar en griego antiguo cosas bastante distintas entre sí. Literalmente *τρύξ* (y *τρυγία*) significa poso, sedimento o hez que queda en las vasijas que han contenido algún líquido, sobre todo vino o aceite⁸⁷⁵. Con este sentido se encuentra un buen número de referencias en la literatura griega antigua y en concreto con el significado de hez del vino aparece en numerosos textos de todo tipo⁸⁷⁶. Y con diversos usos y utilidades. Heces de vino se utilizaban, por ejemplo, en medicina y farmacopea (§ 5.8.2) y también como abono agrícola de viñas y otras plantas⁸⁷⁷. Y heces de vino añejo bueno o dulce podían añadirse a mostos o a vinos de mediana y baja calidad para dar estabilidad, envejecer y conservar estos vinos o simplemente para endulzarlos o suavizarlos y que resultaran más agradables de beber⁸⁷⁸. Y, en ocasiones y como se ha dicho antes (§ *supra Trygias*), *tryx* podía equivaler a los orujos de la uva (*στέμφυλα* o *βρότια*) e, incluso, podía utilizarse con

⁸⁷⁴ Aristóteles, fr. 597 Rose y Plutarco, *QRG* 295E-F; Ateneo, *Ds* I, 31B; Suda α 1268; Zonaras α 127, 1. Este oráculo está recogido también en la edición de E. Cougny de la *Antología Graeca* (*EAP*, Epigrama 251) y K. Müller (*FHG* II, fr. 7), que lo recoge de Ateneo, se lo atribuye a Hipis de Regio. Al parecer, el oráculo en cuestión, según el historiador Mnasigitón (*FHG* III, fr. 158 Müller) citado por Plutarco (*Ibid.*, 295F), se refiere a los hermanos Anto e Hipero. Este, que buscaba a su hermano Anto (o Antas o Antedón) que había desaparecido de casa cuando aún era un niño, llegó a la vivienda de Acasto en Feras (Tesalia) donde Anto servía de esclavo escanciando vino, y en un banquete reconoció a su hermano Hipero (o Hiperes) al acercarle la copa de vino y le dijo en voz baja “bebe vino de heces pues no moras en Antedón”. Posteriormente, a este se le añadiría un segundo verso mostrando así el oráculo su forma definitiva que es la que recoge Aristóteles. Lo que no está claro es si estos dos hermanos (hijos de Poseidón y Alcíone, según Pausanias) que en Plutarco aparecen dando el nombre de Antedonia e Hiperea a la isla de Calauria (hoy Poros) y en Pausanias (*GD* II, 30, 8-9) aparecen como fundadores de las ciudades de Antea e Hiperea en la Argólida, son los mismos que varios autores (entre ellos los propios Plutarco y Pausanias) relacionan con la ciudad beocia de Antedón que recibiría su nombre de uno de ellos. § 2.3.1 *Anthedonias*, nota 262).

⁸⁷⁵ Pólux, *On* I, 245; Suda, τ 1096. Y Hesiquio (*Lexicon*, τ 1545; υ 748) define el término *τρύγιος* como *τρυγία οἶνου ἢ ἐλαίου* (“hez del vino o del aceite”) y el término *ὑποστάμη* (“poso”, “sedimento”) lo define como *τρυγία*, *τρύξ*.

⁸⁷⁶ Quizá la primera referencia que tengamos de *τρύξ*, en este sentido, en la literatura griega sea la de Arquíloco (*IEG* I, fr. 4, 8 y Ateneo, *Ds* XI, 483D): *ἄρει οἶνον ἐρυθρὸν ἀπὸ τρυγός* (“saca vino tinto hasta la hez”). Pero también se encuentra en Aristófanes, *Plutus*, 1085-1086; Ferécrates, *PCG* VII, fr. 287; Cratino, *PCG* IV, fr. 269 y Pólux, VI, 18; Plutarco, *QC* 701F, 7; Hipócrates, *Mul.* I, 57, 13; II, 190, 3; Galeno, *De methodo medendi* X, 985, 2; *SMTF* XI, 414, 13; Dioscórides, *De simplicibus medicinis* II, 123, 2, 4; *MM* II, 169, 2; *Geoponica* VII, 6, 2; 37, 2. Y en varios escolios.

⁸⁷⁷ *Geoponica* III, 13, 3; X, 6 y X, 23, 6; Plinio, *NH* XVII, 259; Paladio, *OA* III, 25, 30.

⁸⁷⁸ *Geoponica* VII, 12, 7; VII, 24, 2; Plinio, *NH* XIV, 120; Columela, *RRa* XII, 28, 4; 30, 2; Paladio, *OA* XI, 14, 5; Horacio, *Sermones* II, 4, 55-56. Véase § 3.2.3.5 y § 3.2.4.2 y 4.

sentidos muy diferentes y sin referirse para nada al vino o al aceite, aparte, claro está, del uso puramente metafórico⁸⁷⁹.

Pero el término *tryx* también designaba un tipo de vino muy concreto que quizá no fue siempre el mismo a lo largo del tiempo, aunque siempre hiciese referencia a un vino sencillo y sin complicaciones. El término ya aparece en textos literarios arcaicos. Mencionado por el poeta yámbico Semónides de Amorgos, el “dulce *tryx*” es alabado por Anacreonte, y Aristófanes lo asocia a la dieta y felicidad del hombre del campo, muy lejos de cualquier refinamiento urbanita⁸⁸⁰. El cómico Teopompo, a través de uno de sus personajes, ensalza el *tryx* como lo mejor para una “buena reflexión” (εὐβουλία) jugando en este caso, claro está, de forma irónica con el término εὐκοιλία (“buena digestión”), y, asimismo, los cómicos Nicofón y Cratino (pasaje que recoge Pólux) se hacen eco de este vino “nuevo” y sencillo. Y Filóstrato, mucho tiempo más tarde, sigue mencionando aún el “dulce *tryx*”⁸⁸¹. Hesiquio lo define en una glosa como “mosto sin filtrar” (γλεῦκος ἀδιήθητον) pero también como “vino nuevo de la vendimia” y en otra como “vino no filtrado que escurre del lagar”. Y uno de los contertulios de Plutarco, tras una larga discusión sobre si el vino ha de beberse filtrado o sin filtrar (§ 9.1.4), dice que “*tryx* (“hez” o “poso”) era como los antiguos llamaban precisamente al vino” porque las heces o posos estaban presentes en él⁸⁸². *Tryx* debía designar por tanto, o al menos en un principio, el mosto de la cosecha, bien el “espontáneo” (πρόχυμα/*prochyma*) que fluye de los racimos apilados en el lagar o bien el de prensa. Un líquido en cualquier caso, dulce, de más o menos calidad y de una duración no muy larga, que se recogería del lagar antes de fermentar y mezclado aún con algunos orujos que pronto se sedimentarían dando lugar a posos o heces y que se bebería, sin adición de ninguna otra sustancia, durante los días de la vendimia y poco

⁸⁷⁹ Galeno (*De locis affectis* VIII, 359, 11 y 176, 17) habla de αἵματος τρύγα (“poso de sangre”), cuando trata de las afecciones hepáticas, y de τρύξ αἵματος ...ὥσπερ ἡ τοῦ οἴνου τρύξ (“poso de sangre...como la hez del vino”) al hablar del humor melancólico, y Nicandro (*Alexipharmaca*, 51) habla de la escoria férrea de los hornos o fraguas (σιδηρήεσσιν τρύγα τὴν τε καμίνων). Véase también el escolio a este pasaje de Nicandro (*SCHNA*, v. 51a-d).

⁸⁸⁰ Semónides de Amorgos *IEG* II, fr.25 y Ateneo, *Ds* X, 424C; Anacreonte, *PMG* fr. 7 y Ateneo, *Ds* XV, 671F y 673D; Aristófanes, *Pax*, 570-580. “La felicidad” de la vida campesina al margen del agobio permanente de la vida en la ciudad era un tópico frecuente en los poetas, del que no se libraron tampoco Virgilio (*Georgica* II, 458-475) u Horacio (*Epodi* II, 1; *Carmina* II, 16, 33-37).

⁸⁸¹ Teopompo el cómico, *PCG* VII, fr. 63 y Ateneo, *Ds* XIV, 649B; Nicofón, *PCG* VII, fr. 20; Cratino, *PCG* IV fr. 269 y Pólux, *On* VI, 18, 4; Filóstrato, *Imagines* II, 26, 4.

⁸⁸² Hesiquio, *Lexicon* τ 1559 y 1536; Plutarco, *QC* 692B-693E; § 9.1.4.

más⁸⁸³. Pero tal vez designaba también el vino recién hecho y por eso, quizá, las fuentes antiguas hablan indistintamente de mosto, de “vino nuevo” y de vino con posos e impurezas “sin filtrar”. Así, un escolio al verso 50 de *Nubes* de Aristófanes define el *tryx* como “vino nuevo” y el *EM* especifica algo más: “los antiguos”, dice, “llamaban *tryx* al vino nuevo y se entregaba como premio a los vencedores en los concursos de tragedias”, algo que repite casi exactamente el escoliasta de otra obra de Aristófanes (*Acharnenses*): “se llamaba *tryx* al vino nuevo y se entregaba como premio a los vencedores en los concursos de comedias”. En este caso, y dadas las fechas en las que tenían lugar las festividades teatrales es probable que se tratase no del “mosto” de la cosecha (aunque bien pudiera ser en algún caso) sino del “vino nuevo” del año, recién espitado⁸⁸⁴. Sin embargo, el escoliasta del verso 1085 de *Plutus* de Aristófanes dice que “muchas veces se llama *tryx* al vino nuevo, pero ahora no es así y nosotros llamamos *tryx* a la hez (τὴν ὑποστάθμην)”. Y en parecido sentido un escoliasta de los *Idyllia* (VII v. 70) de Teócrito dice que “*tryx* es propiamente el vino nuevo e impropriamente el añejo, pero ahora se llama así al *trygias* (τὸν τρυγίαν)”. Y Focio y la *Suda*, por su parte, afirman que “se llama *tryx* tanto al mosto o al vino nuevo como al vino con posos o heces”. De donde cabría deducir, en definitiva, que, con el paso del tiempo, el término *tryx*, que empezaría por designar el mosto de la cosecha que se recogía directamente del lagar para beberlo y que podía contener posos, pasó a designar con posterioridad el vino recién hecho y finalmente el vino nuevo y todo vino con posos o heces⁸⁸⁵.

- *Thalassites* (θαλασσίτης οἶνος).

Plinio llama *thalassites*/θαλασσίτης (“vino de mar” o “marino”) al vino que se obtenía sumergiendo las vasijas de mosto en el mar (*vasis musti deiectis in mare*) por oposición al vino *tethalassomenos* que era el que se obtenía de mosto al que se le había añadido agua de mar, costumbre muy enraizada en la Grecia antigua (§ 3.2.3.1). Al parecer, y según dice Plinio, la inmersión del mosto en el mar confería al vino

⁸⁸³ Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 579, 5-8) decía, no obstante, que el mosto tomado como bebida era muy laxante (§ 5.1.1, nota 1004) pero debía de beberse en abundancia durante los días de la vendimia (§ 3, nota 395) y alguna cantidad se guardaba muy cuidadosamente sin fermentar para usos posteriores (§ 3.2.2, notas 436-437).

⁸⁸⁴ *SCHAJ*, *Nubes*, v. 50; *EM* 764, 3; *SCHAJ*, *Acharnenses*, v. 398 y 499; *SCHL*, 677. § 7.4.3, nota 1492.

⁸⁸⁵ *SCHAD*, *Plutus*, v 1085; *SCHT*, *Idyllia* 7 v. 70c-e; Focio, *Lexicon* τ 608, 16; *Suda* σ 1483; τ 1097-1098.

obtenido la facultad de envejecer precozmente (*praecox fit vetustas*), como si hubiese hecho una larga travesía por mar (§ 3.2.4.3), pero desconocemos si era mucho o poco el vino que se trataba y se obtenía así⁸⁸⁶.

- *Therinos* (Θήρινος).

Un vino tinto, dulce y denso, similar al *Caryinos* (§ *supra*). Y similar también, como se dijo entonces, a otros vinos dulces, tintos y densos como el *Theraios* o el *Scybelites* (§ 4.1.2) con los que Galeno suele mencionarlo. Pero estos últimos diferirían de los primeros en densidad (πάχος) y color (μελανότης) en todo lo que diferían en dulzura (γλυκύτης). Galeno, que no da indicio alguno sobre su nombre, dice que se producía en Meonia (Μαιονία), nombre antiguo de Lidia en el Asia Menor. Y probablemente, y como el *Caryinos*, en alguna subzona de la amplia región vinícola *Catacecaumene* entre Misia y Lidia donde se obtenía el *Catacecaumenites* (§ 4.1.2), vino muy famoso durante la época romana⁸⁸⁷.

4.2.2. Nombres genéricos de vino.

- *Amphias* (ἀμφίας).

No está muy claro si con este nombre las fuentes antiguas se refieren a una variedad específica de vino o, más probablemente, es un nombre especializado y utilizado para identificar los vinos malos y de baja calidad. Lo mencionan los cómicos Nicóstrato, sin ninguna connotación adicional, y Sosícrates del que Ateneo dice que “llamaba *amphias* al vino malo (φαῦλος)”, algo que en castellano podríamos traducir, por ejemplo, como que Sosícrates “llamaba *peleón* al vino malo”. En esta línea estaría también la *Suda* al definir ἀμφίας/*amphias* como μέτριος οἶνος (“vino mediano o corriente”). Podría pensarse, en consecuencia, que *amphias* se empleaba para designar, quizá de forma coloquial, vinos corrientes y malos. Hesiquio define el término *amphias* como un tipo de vino (γένος οἴνου) sin que sepamos bien, con definición tan escueta, si se refiere a un vino específico de mejor o peor calidad, o a una “cualidad” determinada que comparten varios tipos de vinos (su baja calidad). Pero un poco antes ha definido también el término ἀμφής (de la misma raíz o próxima a ἀμφίας) como

⁸⁸⁶ Plinio, *NH* XIV, 78; 118; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 528.

⁸⁸⁷ Galeno, *De victu attenuante*, 98-99; *RBMS* VI, 801, 1-8; *HVAC* XV, 632, 1-8. Sobre el grado de densidad y dulzura, § *supra* *Caryinos*, y nota 788.

οἶνου ἄνθος. οἱ δὲ μέλανα οἶνον (“flor del vino y, para algunos, vino tinto”). Uniendo ambas glosas, M. J. García Soler apunta que podría tratarse de un vino deteriorado durante el proceso de envejecimiento por la llamada “flor del vino”, una enfermedad provocada por determinado tipo de levaduras que atacan sobre todo a vinos jóvenes y de bajo grado alcohólico y degradan el alcohol dando como resultado una bebida poco agradable al paladar. Bien pudiera ser así y que, por tanto, el término *amphias* se utilizase para definir los vinos deteriorados por esta causa y en algunos casos, y por extensión, todos los vinos malos y de baja calidad⁸⁸⁸.

- *Aparachytos* (ἀπαράχυτος).

Ἀπαράχυτος es un adjetivo que literalmente significa “puro”, “sin mezcla”, “en lo que nada se ha vertido” y que, aplicado al vino, al menos a partir de un determinado momento, designaba al que había sido elaborado sin el añadido de agua de mar. Así es como lo define Hesiquio: ἀπαράχυτος οἶνος ὃ οὐ προστέθεται θάλασσα (“vino *aparachytos* es aquel al que no se le ha vertido agua de mar”) y Galeno en una de sus obras dice que “llaman ἀπαράχυτοι a los vinos no mezclados con agua de mar, causante de un gran daño” y en otra obra, en un fragmento tomado de Heraclides de Tarento, aclara: “vino ἀπαράχυτος, esto es, no mezclado con agua de mar”. Pero es posible que estos vinos *aparachytoi* no fuesen tan “puros” y que en su elaboración se utilizara otro tipo de ingredientes para estabilizarlos o por otras razones, pues en Dioscórides puede leerse que: “los (vinos) llamados *aparachytoi*, que tienen arrope mezclado, cargan la cabeza” (οἱ δὲ καλούμενοι ἀπαράχυτοι, ἔχοντες δὲ ἔψημα μειγμένον, κεφαλῇς εἰσι πληκτικοί), como si a los mostos que no se trataban con agua de mar (la sal se utilizaba como conservante de los vinos, § 3.2.3.1) se les añadiese, de forma más o menos habitual arrope (ἔψημα) durante la fermentación del mosto (§ 3.2.3.4). Claro que la frase de Dioscórides también podría interpretarse (sin comas) como que “de los vinos *aparachytoi* (sin agua de mar en la interpretación de Hesiquio o Galeno), aquellos que tienen mezcla de *hepsema* cargan la cabeza”⁸⁸⁹.

⁸⁸⁸ Nicóstrato, *PCG* VII, fr. 17; Sosícrates, *PCG* VII, fr. 4 y Ateneo, *Ds* I, 31E; Hesiquio, *Lexicon* α 3945 y 3941; *Suda* α 1703; García Soler, M. J., “Algunos nombres de vinos en griego antiguo”, p. 393.

Sobre la “flor del vino” en los autores antiguos y las levaduras que la originan, § 3.2.4.4, nota 497.

⁸⁸⁹ Hesiquio, *Lexicon* α 5801; Galeno, *De methodo medendi* X, 832,18 - 833,4; *CMPG* XIII, 721, 2-9; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 417, 17; 465, 17; Dioscórides, *MM* V, 6, 5. Sobre los vinos procedentes de mostos tratados con *hepsema*, véase § 3.2.3.4. y nota 472 y § 4.2.1. *Siraios* y nota 851.

- *Autites* (αὐτίτης).

Las fuentes antiguas que mencionan este vino lo definen, al menos, de tres formas distintas. Y su nombre no parece que esté ligado a ningún topónimo ni a ningún tipo de vid o proceso de elaboración específicos. El médico Galeno, en una explicación de un texto del *Corpus Hippocraticum*, lo define como “vino del mismo año, el del año presente o en curso” (οἶνον τὸν αὐτοετίτην, τὸν ἐκ τοῦ ἐνεστῶτος ἔτους) y un poco más adelante utiliza el término αὐτίτης por oposición a περσύας (cuando define este término): περσύας· ὁ περισυνὸς οἶνος ὡς καὶ αὐτίτην ὀνομάζει τὸν αὐτοετίτην (“*persyas* es el vino del año pasado del mismo modo que se llama *autites* al vino de este mismo año”). Según Galeno, pues, *autites* sería el vino elaborado este año frente al elaborado el año anterior o anteriores, es decir “el vino del presente año o del año en curso”. Y algo similar parece querer decir también el *EM* al calificarlo, en una de sus acepciones, de “anual” (ἐπέτειος), término aplicado asimismo al vino por Plutarco. Estas definiciones, aunque quizá no exactamente, se aproximan bastante a lo que se entiende hoy por “vino del año” (vino “joven” que se produce para su consumo más o menos rápido, dentro de la misma temporada o campaña y sin que se le aplique “crianza” alguna)⁸⁹⁰. El lexicógrafo Pólux, en cambio, lo define como οἶνος ὁ ἐπιχώριος/*epichorios*, expresión que aparece también en los Papiros de Florencia y que podríamos traducir posiblemente por nuestro “vino del país”, vino sencillo para consumir pronto aunque pueda aguantar algo más de un año. También el *EM* lo califica así en una de sus acepciones. Y el cómico Anaxándrides, en una de sus obras (en un pasaje recogido por Ateneo) menciona, entre varios tipos de vinos, uno al que llama αὐθιγενής/*authigenes* (“nativo, nacido en el país”), término que la *Suda* emplea para definir *autites* a la vez que define αὐθιγενής como αὐτόχθων (“autóctono”) por lo que este término *authigenes* bien pudiera ser equivalente al *epichorios* de Pólux y el *EM*. De todas las maneras, y bien mirado, es posible que tanto la definición de Galeno como la de Pólux, el *EM* y la *Suda* no estén tan distantes, ya que, aunque una haga referencia al tiempo de elaboración y consumo y la otra al territorio, ambas deben considerarse, más bien, como un nombre genérico para designar un tipo de vino joven no destinado a la crianza o envejecimiento sino elaborado para ser consumido “entre

⁸⁹⁰ Hipócrates, *De morbis* III, 14, 25; Galeno, *LDEHE* XIX, 87, 1 y 130, 13; *EM* 172, 13; Plutarco, *QRG* 275E; Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, p. 202.

vendimias” por los propios agricultores que lo producían y sus vecinos (y con mucha probabilidad también en las tabernas), y que se obtendría un poco en todos los rincones de la Hélade aunque no por eso tenía que ser igual en todos los sitios. Y es posible que en algunos lugares fuese un vino de una calidad mediana tirando a baja como parece deducirse del *EM* que, en otra de sus acepciones, lo interpreta como *deuterias* (§ 4.2.1), un vino de muy baja calidad que debía de producirse en cualquier sitio y lugar⁸⁹¹. Y, finalmente, Erotiano, el comentarista de Hipócrates, ofrece una tercera interpretación un poco diferente. Lo define como *aparachytos* (§ *supra*), apoyándose para ello en un texto de Policelo en el que este autor dice que “el vino *autites* se bebe sin daño o sin pensarlo (ἀμαθῶς) en todas las Fiestas Teoxenias”, como si interpretase, por este pasaje, que el vino *autites*, que menciona Hipócrates, fuera “flojo” y ligero y en consecuencia podía beberse sin mezcla, o sea “puro”. Ateneo, que también cita este mismo pasaje de Policelo, se limita a decir que “el cómico Policelo llama *autites* a un vino”⁸⁹². Abundando en esta idea, el *EM*, en una de sus acepciones, lo define como ἀμυγής (“sin mezcla”) y en otra como “el vino que no tiene añadidos tipo arrope” (Ὁ χωρὶς παραχύματος οἶνος, οἶον ἐψήματος), es decir, el vino que ha sido elaborado sin arrope o similares para su estabilización y conservación en el tiempo, lo que, de alguna manera, le acercaría a “vino del año”. En todo caso, estas acepciones del *EM* se aproximarían, en cierta medida, a la definición de Erotiano⁸⁹³. Y como ha podido verse, es precisamente el *EM* la fuente antigua que más

⁸⁹¹ Pólux, *On* VI, 18, 5; *PSI* IV, 428, 29; *Suda* α 4429 y 4481; Anaxándrides, *PCG* II, fr. 42 y Ateneo, *Ds* IV, 131F; *EM* 172, 13.

⁸⁹² Erotiano, *Vocum Hippocraticarum collectio*, 64, 16; Policelo, *PCG* VII, fr. 1 y Ateneo, *Ds* I, 31E. Erotiano aduce la cita de Policelo al comentar el mismo texto hipocrático (*De morbis* III, 14, 25) que Galeno y en el que se receta a un paciente beber “vino *autites* puro” (καὶ οἶνον αὐτίτην πινέτω ἐῤζωρον). Pero, por un lado, Policelo no dice que el *autites* se bebiese puro y por otro, en el *Corpus Hippocraticum* se recomienda con cierta frecuencia beber vino puro, por lo que bien pudiera ser que el autor hipocrático esté recomendando beber puro “el vinillo del país o del pueblo”, sin necesidad de recurrir a ningún vino de renombre. Y, por otra parte, la interpretación que hacen Galeno y Hesiquio (aunque con posterioridad a Erotiano) del término *aparachytos* (sin mezcla de agua de mar, § *supra*) se refiere, más bien, al momento de la elaboración que al del consumo. Claro que Erotiano también podría estar entendiendo por *aparachytos* el vino elaborado sin conservantes (el *EM* define así el *autites* en una de sus acepciones), con lo que muy bien podría entenderse entonces el “vino del año”.

Las Teoxenias (τὰ Θεοξένια) eran festividades religiosas en las que se ofrecía hospitalidad a los dioses. No se les ofrecían sacrificios sino alimentos tal y como los consumen los humanos. Las más famosas eran las que se celebraban en Delfos en honor de Apolo (Ateneo, *Ds* IX 372A-B) y las de Atenas. “Teoxenio” era también un epíteto de Apolo “protector de los huéspedes” con el que tenía un templo dedicado en Pelene (Acaya) donde se celebraban los juegos y festividades Teoxenias. Cf. Bruit, L., “The Meal at the Hyakinthia” en *SOTS*, pp. 170-172.

⁸⁹³ *EM* 172, 13.

interpretaciones distintas facilita de este vino al ofrecer hasta cuatro (o cinco) definiciones distintas de él (vino del año, del país, secundario y sin mezcla en el momento del consumo y en el de la elaboración), como si el nombre *autites* en cada rincón de Grecia significase una cosa distinta.

- *Ectropias/entropias* (ἐκτροπίας/ἐντροπίας). Véase § *infra Tropias*.
- *Epeteios* (ἐπέτειος). Sería el vino del año en curso. Véase § *supra Autites*.
- *Hypochytos* (ὕπόχυτος).

No sabemos con exactitud si este nombre, que literalmente significa “mezclado” o “adulterado por una mezcla”, designaba un tipo de vino concreto obtenido de una mezcla de vinos concretos elaborados con diferentes variedades de uva o por el contrario era un nombre genérico utilizado para referirse a los vinos “mezclados en origen” (*coupage* en términos actuales) que, según dice Teofrasto, al menos en su tiempo, debía de haber bastantes⁸⁹⁴. Timáquidas de Rodas, en un fragmento recogido en Ateneo, llamaba *hypochytos* a cierto vino rodio que tenía un sabor “parecido” o “cercano” al mosto (παραπλήσιον τῷ γλεύκει). Quizá fuese entonces un sabor dulce y así es como la *Suda* define *hypochytos*: ὁ γλυκὺς (“el dulce”) cabiendo la interpretación de tomar γλυκὺς en sentido específico (lo que hoy llamaríamos un vino licoroso o generoso). Y Frínico el cómico, al referirse al vino *Pramnios* lo define como “ni dulzón (γλύξις) ni *hypochytos*” por lo que cabría pensar que el *hypochytos* tal vez fuese un tipo de vino de un sabor dulce específico y concreto. Y posiblemente de tipo generoso y quizá “mezclado en origen”⁸⁹⁵.

- *Miscellos* (μίσκελλος).

Hesiquio define este vino como εὐτελής καὶ μέλας οἶνος (“vino tinto corriente o de poco precio”), de donde cabría pensar que, tal vez, fuese un término genérico en su tiempo, para referirse al vino tinto barato. Su nombre podría estar relacionado con las uvas *miscellae* (“mezcladas”), de maduración temprana, que citan autores latinos como Catón, Varrón o Plinio y con las que tal vez se elaborase. Podría ser entonces un *vinum miscellum* (“mezclado”) concreto, procedente de uvas de distintas variedades pero de

⁸⁹⁴ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer.

⁸⁹⁵ Timáquidas de Rodas (en Ateneo, *Ds* I, 31E); *Suda* v 644; Frínico el cómico, *PCG* VII, fr. 68 y Diógenes Laercio, *Vitae philosophorum* IV, 20. Los rodios, dice Ateneo (*Ds* I, 31E) llamaban también γλύξις/*glyxis* al vino que llevaba arrope en su composición.

características similares, como dice J. André que eran estas uvas. O tal vez *miscellos* fuese un término genérico para el vino mezclado en origen y barato⁸⁹⁶.

- *Persyas* (περσύας).

Persyas sería el nombre que se daba en Grecia al vino del año anterior. Así, al menos, lo define Galeno: περσύας ὁ περισυνός οἶνος/*perisynos oinos* (“vino del año anterior”) por oposición a *autites* (§ *supra*), que para él sería seguramente el término que definiría el vino del año en curso, mientras que para Plutarco este término sería más bien *epeteios* (ἐπέτειος)⁸⁹⁷.

- *Phyrtetes* (φυρτήτης).

Phyrtetes es un vino que menciona Hesiquio y su nombre quizá esté relacionado con el adjetivo φυρτός (“mezclado”) pudiendo ser entonces otro término genérico más para designar los vinos mezclados en origen, aunque desconozcamos las uvas con las que se hiciera, o bien un vino que fuera el resultado de una mezcla concreta de uvas⁸⁹⁸.

- *Tricotylos* (τρικότυλος).

Tricotylos era un vino llamado así, dice Hesiquio, porque se vendía en Grecia (tal vez en su tiempo y quizá también antes) a razón de tres cótilas por un óbolo. Posiblemente fuese el vino, más o menos “corriente”, que se vendía a ese precio en las tabernas de las grandes ciudades, como Atenas, aunque su precio (1,10 óbolos litro), comparado con los precios que nos han llegado del vino y el salario medio diario (al menos en algunos momentos), parece más bien alto que bajo⁸⁹⁹.

- *Tropias* / *ectropias* / *entropias* (τροπίας / ἐκτροπίας / ἐντροπίας).

Tropias y *ectropias/entropias* (vocablos emparentados con el verbo τροπέω/τρέπω, “girar o darse la vuelta”) debían de ser términos genéricos para designar el vino “vuelto” o dado la vuelta (τρεπόμενος), alterado o estropeado de alguna manera, algo que debía de ser bastante frecuente que le ocurriese al vino en aquellos tiempos a pesar de las muchas precauciones que se tomaban para que no ocurriese (§ 3.2.3-4). El término *tropias* debía de ser bastante antiguo (aparece ya en Aristófanes) y Hesiquio lo

⁸⁹⁶ Hesiquio, *Lexicon* μ 1461; Catón, *Agc*, 6, 4; 23, 2; Varrón, *RRe*, I, 54, 1; Plinio, *NH* XIV, 46; André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture”, pp. 146-148.

⁸⁹⁷ Galeno, *LDEHE* XIX, 130, 12; Plutarco, *QRG* 275E.

⁸⁹⁸ Hesiquio, *Lexicon* φ 1035.

⁸⁹⁹ Hesiquio, *Lexicon* τ 1388; *Tragica Adespota*, *TGrF* II, fr. 270a. Sobre el precio del vino, véase § 7.5.2, notas 1519-1520.

define como οἶνος μεταβεβληκὼς καὶ ἔκλυτος (“vino alterado y descompuesto”) y el *EM*, la *Suda* y Focio como τετραμμένος καὶ ἐξεστηκὼς (“vino dado la vuelta y alterado”). Aunque quizá, el término más frecuente en griego sea τρεπόμενος (“alterado”, “dado la vuelta”) que debía de oponerse a μόνιμος (“estable”) como aparece con cierta frecuencia en *Geoponica*, donde también aparece παρατραπείς con el mismo sentido que τρεπόμενος⁹⁰⁰. Los latinos, por su parte, llamaban *vappa* o *vinum mutatum* al vino “vuelto” o alterado: “en algunos lugares”, dice Plinio, “los mostos presentan el defecto de fermentar espontáneamente por segunda vez (*iterum sponte fervere*), alteración por la que se estropea el sabor del vino recibiendo entonces el nombre de *vappa*”. Columela cuenta, incluso, cómo convertir en vinagre este vino al que él llama *vapidum vinum*⁹⁰¹. Las ocasiones más propicias para que el vino “se diese la vuelta” se suponía que eran los solsticios (la Canícula y el ocaso de las Pléyades), las tormentas y la navegación por mar. En el primer caso, dicen Teofrasto y Plinio, a veces el vino se recuperaba pasadas esas fechas, y si resistía los viajes marítimos envejecía precozmente, añade Plinio⁹⁰². Julio Africano y Florentino (en *Geoponica*),

⁹⁰⁰ Hesiquio, *Lexicon* τ 1496; *EM*, 769, 7; Aristófanes, *PCG* III, fr. 219 y Focio, *Lexicon* τ 606, 20-22; *Suda*, τ 1052; Pólux, *On* I, 248, 7; VI, 17, 10; *Geoponica* V, 43, 4; VI, 7, 4; VII, 10; 12-14; II, 47, 6.

⁹⁰¹ Plinio, *NH* XIV, 64; 118; 125; Columela, *RRa* XII, 5; Marcial, *Epigrammata* XII, 48. Horacio (*Sermones* I, 5, 16; II, 2, 58; 3, 142-144) decía que era la bebida propia del avaro y con la que se emborrachaba el marinero.

Este deterioro del vino del que hablan tanto griegos como romanos, dice R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 534), se debería probablemente a una fermentación secundaria y suele aparecer en vinos mal constituidos y sobre todo en los provenientes de uvas en mal estado y vendimiadas tarde (algo, al parecer, bastante común en la Italia de aquellos tiempos) y trasegados, además, al aire. Y quizá de uvas atacadas por el hongo de la *botrytis cinerea* (§ 2.3.1. *Psithia*), sugiere J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 125) que añade que esta fermentación secundaria o refermentación eliminaría, en periodos de calor, el azúcar residual no transformado en alcohol. Bien pudiera ser así, aunque hoy la “vuelta” del vino (*tourne* en francés) suele asociarse más bien a la acción de bacterias lácticas que degradan el ácido tartárico (cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 223-225 y 218-219; Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 439-447 y 422-427; Mijares, M. I., “Enología” en *VEVC*, pp. 186-187). En cualquier caso, el vino se torna turbio, amarillento, ácido, amargo y de olor desagradable. Los antiguos, como cabría deducir de Plinio (XIV, 125), creían que estas fermentaciones secundarias (o transformaciones bacterianas) que provocaban que el vino se diese la vuelta (τρέπειν / *mutare*) podían evitarse añadiendo pez al mosto durante la fermentación y quizá por eso, como dice el propio Plinio (XIV, 120), gran parte de Italia trataba el mosto con pez *crapulana*. Y, según dice Billiard (*Ibid.*, p. 475), todavía en el siglo XIX había autores que atribuían tal mérito a la pez (entre otras virtudes) en el tratamiento de los mostos. Pero no parece que la pez fuese muy efectiva en este cometido (§ 3.2.3.3).

⁹⁰² Teofrasto, *CP* VI, 7, 6; Plinio, *NH* XIV, 118; Columela, *RRa* XII, 30, 1; *Geoponica*, VII, 10-11; 15, 16. Pero mientras Plinio habla de que en esas ocasiones *vina mutantur*, Teofrasto habla de que el vino se torna ácido (ὀξύς). Y, por otra parte, Hesiquio (*Lexicon* ε 3772) define ἐξεστηκὼς οἶνος como ὁ ὀξίνης (“avinagrado”) y Herodiano (*Symposium* III, 905, 23) dice que μεταβεβληκὼς οἶνος εἰρησθαι ὀξύς (“vino dado la vuelta se llama al picado”), por lo que, quizá, ὀξύς/ὀξίνης (“vino ácido o picado”) estuviese también incluido en *mutare* / τρέπειν en la concepción de los antiguos.

entre las medidas para el cuidado de la salud de las tropas y de los trabajadores del campo (que tenían que pasar muchas horas al sol) recogen la recomendación de tomar, en mitad de las comidas, una cocción de ruda y malvavisco mezclada con un poco de vino que se “hubiera dado la vuelta” (ὀλίγον οἴνου παρατραπέντος), o bien beber una mezcla de leche y agua con un poco de ese vino “dado la vuelta” antes de las comidas. Paladio, en cambio, para la misma situación escribe *acetum* (“vinagre”)⁹⁰³.

4.3. Otros vinos.

Aparte de los vinos reseñados en los apartados anteriores en las fuentes antiguas pueden encontrarse algunos nombres más de vino. Algunos de ellos relacionados tal vez con el de la zona de producción, otros pueden ser términos genéricos y hay otros que podrían suscitar la duda de si serían vinos griegos o no, pues sus nombres pueden no ser fáciles de interpretar. Se elaborarían posiblemente en lugares muy concretos (o en varios), pero de ellos solo tenemos noticia del nombre y casi nada más. Así, por ejemplo, encontramos mencionado en Estrabón el vino Μητροπολίτης/*Metropolites* junto al de Éfeso y a la vez que el de Tmolo y Esmirna (§ 4.1.1) lo que puede hacer pensar en este caso que sería un vino griego que se elaboraría en alguna población (de nombre Metropolis) cercana a Éfeso en esa zona del Asia Menor y que sería similar a los vinos del entorno. Cita también Estrabón el vino Μοναρίτης/*Monarites* en la ciudad de Μελιτηνή/*Melitene* en Capadocia (Asia Menor), del que dice que es similar a los vinos griegos, por lo que es muy probable que no tuviera la consideración de tal. Eustacio dice de él que era un vino tinto y espeso⁹⁰⁴. Pausanias también menciona vino en Mesenia (Μεσσηνία) y algunas ciudades más del Peloponeso, como Motonea (Μοθωναία), ciudad mesenia en la costa del mar Jónico, o Pelene (Πελλήνη) en Acaya. Y en Tanagra (Τανάγρα), una ciudad de Beocia. Vinos todos ellos de los que prácticamente nada se dice aparte del nombre del territorio o de la ciudad⁹⁰⁵. Hesiquio cita varios vinos, de los que solo conocemos el nombre, que aparece en su obra: Ἀβύλλιος (*Abillios*), término que el propio Hesiquio

⁹⁰³ Africano, *Cesti* II, 6, 5-9; *Geoponica* II, 47, 5-6; Paladio, *De veterinaria medicina* I, 1, 2-3. Y Demóstenes (*Contra Lacritum* 32) habla de un cargamento de “vinillo de Cos” (οἰνάριον τὸ Κῶνον) del que se transportaban por el mar Negro 80 *stamnioi* de vino ya “dado la vuelta” (ἐξεστηκότος οἴνου) y que iba destinado a los trabajadores del campo

⁹⁰⁴ Estrabón, *Gph* XIV, 1, 15, 12; XII, 2, 1; Eustacio, *CHO* I, 335, 27. Esteban de Bizancio (*Ethnica* 451, 3-8) menciona varias ciudades de nombre Metropolis, algunas en el Asia Menor cuyo gentilicio, dice, es *Metropolites*.

⁹⁰⁵ Pausanias, *GD* IV 19, 5-6; 35, 6-7; VII, 27, 3; IX, 20, 5.

define también como ἀνδρεῖος (varonil); ἀείχρηστος/*aeichrestos*, literalmente “que se usa siempre” y que quizá fuese el nombre que se daba al vino que se consumía a diario en el domicilio familiar; γραπίνης/*grapines*, definido como οἶνός τις τραχύς (“cierto vino áspero o duro”), definición que repite también el *EM*; δικάμπιας/*dicampias*, vino definido por Hesiquio como οἶνος ὁ δύο τροπὰς ὑπομείνας (“vino que ha sufrido dos alteraciones o doblemente deteriorado”) y que está recogido también en *Comica Adespota*; κάλιθος/*calithos*, quizá un vino macedonio pues Hesiquio toma el nombre del vino del lexicógrafo macedonio Amerias;πραγορίτης/*pragorites*, οἶνός τις (“cierto vino”), dice Hesiquio sin más detalles; ὑλίτης/*hylites*, οἶνου εἶδος (“una clase de vino”) es el único detalle que facilita Hesiquio⁹⁰⁶. Y Plinio menciona algunos vinos que nos son tan desconocidos como algunos de los que cita Hesiquio. Entre ellos están el *protagion*, un vino, dice Plinio, ya desaparecido y al que la escuela de Asclepiades de Prusa consideraba próximo a los itálicos o el *Phorineum* del que dice que es más “salado” que el de Cos (debía de echársele más agua de mar durante la vinificación, se supone), pero de los que no sabemos nada más⁹⁰⁷. Y el *Tripoliticum*, nombre relacionado con el de alguna de las varias ciudades que en la Antigüedad (y hoy) llevaban el nombre de Trípoli. Plinio lo cita junto a otros varios vinos, unos griegos, otros fenicios y alguno egipcio y lo consideraba de segundo nivel entre los de ultramar. Es bastante plausible, como dice J. André, que se trate del vino que se hacía en la Trípoli fenicia⁹⁰⁸.

⁹⁰⁶ Hesiquio, *Lexicon* α 119-122; α 1333; γ 902; δ 1811; κ 445; π 3183; υ 162; *EM* 239, 32; *Comica Adespota*, *PCG* VIII, fr. 319.

⁹⁰⁷ Plinio, *NH* XIV, 76 y 79. El *protagion* es un vino desconocido y el nombre de *Phorineum* podría estar relacionado, dice J. André (*Plinie l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario a los párrafos 76 y 79), con Φόρουννα, una villa de Tracia citada por Polibio (*Historiae* IX, 45, 3), Esteban de Bizancio (*Ethnica* 670, 9) y Herodiano (*De prosodia catholica* III, 257, 21).

⁹⁰⁸ Plinio, *NH* XIV, 79; 80; André, J., *Plinie l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 74.

4.4. Catálogo de los antiguos vinos griegos y fuentes grecolatinas que los citan.

La presente relación de los “vinos de mesa” que se consumían en la antigua Grecia, junto con los autores grecolatinos que los citan, recoge únicamente los nombres de vinos griegos que aparecen comentados en los apartados anteriores de este mismo capítulo. Ocupan entrada diferenciada las distintas variantes gráficas de un mismo vino que han ido apareciendo a lo largo del tiempo (*Pramneios*, *Pramnios* o *Biblinos*, *Byblinos*, por ejemplo) o los distintos sinónimos con los que se lo pudo conocer en diferentes lugares (*hepsema*, *siraios*, por ejemplo). En la relación que sigue no se ha hecho la distinción en grupos según que su nombre derive o no del de la zona de producción, sino que todos ellos se presentan en una única lista y en orden alfabético de su nombre en caracteres latinos. Los autores aparecen relacionados en orden cronológico dentro de cada vino y sus referencias (a ese vino) en las obras en las que lo citan, cuando sean muy elevadas, terminarán con puntos suspensivos (no tendría gran interés relacionarlas todas).

Vino	Autor	Obra
Aba (<i>Abates</i>)	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 99, 2 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 (<i>Syabates</i> Kühn) <i>RBMS</i> VI, 800, 12 <i>HVAC</i> XV, 645, 10 (<i>Anabates</i> Kühn)
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 33B
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 6, 20, 2
<i>Abillios</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 119-122
Acanto	Anfis de Atenas	<i>PCG</i> II, fr. 36
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30E
Acragante	Diodoro Sículo	<i>BH</i> XIII, 83
<i>Aeichrestos</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 1333
Afrodisias	Galeno	<i>De methodo medendi</i> X, 835, 7 <i>CMPG</i> XIII, 660,1
<i>Albates</i> (Aba)	Galeno	<i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>SMTF</i> XI, 648, 17
<i>Alopeceos</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3365
Amblada	Estrabón	<i>Gph</i> XII, 7, 2
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 84, 20
Ambracia	Apolodoro de Lemnos	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)

Vino	Autor	Obra
Ambracia	Plinio	<i>NH</i> XIV, 76
<i>Amphias</i>	Sosícrates	<i>PCG</i> VII, fr. 4
	Nicóstrato	<i>PCG</i> VII, fr. 17
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31E
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3945
	Anónimo	<i>Suda</i> α 1703
<i>Anabates</i> (Aba)	Galeno	<i>HVAC</i> XV, 645, 10 (<i>Abates</i> Helmreich)
<i>Anadendrites</i>	Polibio	<i>Historiae</i> XXXIV 11,1
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31D
	Anónimo	<i>Suda</i> , α 3722
Andros	Erotiano	<i>Vocum Hippoc. Collectio</i> 51, 8-9; 102, 15
	Plinio	<i>NH</i> II, 231; XXXI, 16
	Pausanias	<i>GD</i> VI, 26, 2
	Filóstrato	<i>Imagines</i> I, 25
Antedón	Aristóteles	frs. 596 y 597 Rose
	Plutarco	<i>QRG</i> 295E-F
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31B
	Anónimo	<i>Suda</i> , α 1268 y 2506
	Zonaras	<i>Lexicon</i> α 127, 1
<i>Anthosmias</i>	Hipócrates	<i>Mul.</i> III (<i>Steril.</i>), 222, 33; 235, 15
	Aristófanes	<i>Ranae</i> v. 1150
		<i>Plutus</i> v. 807
		<i>PCG</i> III, frs. 351 y 688
	Ferécrates	<i>PCG</i> VII, fr. 113
	Jenofonte	<i>Hellenica</i> VI, 2, 6
	Fanias de Éreso	<i>DSA</i> IX, fr. 41
	Plutarco	<i>QC</i> 663d
	Erotiano	<i>Vocum Hippocraticarum Collectio</i> 104, 16
	Arístides, Elio	<i>Al pozo del templo de Asclepio</i> 255, 23
	Polieno	<i>Strategemata</i> I, 3, 1
	Luciano	<i>Dialogi Mortuorum</i> , 19, 2, 3
		<i>De mercede conductis potentium familiaribus</i> , 24, 31
		<i>Saturnalia</i> , 22, 20
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30C; I, 32A; VI, 269B
	Aquiles Tacio	<i>LC</i> II, 2, 2
	Pólux	<i>On</i> I, 248, 6; II, 77, 5; VI, 15, 7; X, 75, 12
	Frínico el aticista	<i>Praeparatio sophistica</i> 37, 1
	Longo de Lesbos	<i>DC</i> I, 28, 1; IV, 10, 3.
	Filóstrato	<i>Vitae sophistarum</i> II, 557, 31
		<i>Heroicus</i> 661, 2; 665, 15
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 5149
	Focio	<i>Lexicon</i> α 1964
		<i>Bibliotheca</i> 325b, 41
		<i>Commentarii in Joannem</i> , fr. 16
	Anónimo	<i>Suda</i> α 2518; κ 383
	Anónimo	<i>EM</i> 108, 42

Vino	Autor	Obra
<i>Anthosmias</i>	Eustacio	<i>CHI</i> I, 180, 14 <i>CHO</i> I, 102, 27; I, 348, 3
	Anónimo	Zonaras α 173, 18
	Anónimo	<i>SCHAD, Ranae</i> v. 1149-1150 <i>Plutus</i> v. 807-808
	Anónimo	<i>Anonymi In Aristotelis Ethica Nicomachea commentaria</i> , 104, 36 Heylbut
Apamea	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75
<i>Aparachytos</i>	Heraclides de Tarento	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 721, 2 y 9)
	Dioscórides	<i>MMV</i> , 6, 5, 8
	Erotiano	<i>Vocum Hippocraticarum Collectio</i> 64, 16
	Galeno	<i>De methodo medendi</i> X, 832, 18 <i>CMPG</i> XIII, 721, 2 y 9
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 417,17; 465, 17
	Oribasio	<i>EcM</i> 79, 18, 3; 106, 2, 1; 109, 2, 5
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 5801
Arcadia	Aristóteles	<i>Meteorologica</i> 388b 6
Ariusia (Quíos)	Virgilio	<i>Eclogae</i> V, 71
	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 35, 14
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 8
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 73
	Silio Itálico	<i>Punica</i> , VII, 210
	Plutarco	<i>Non posse suav. vivi sec. Epicurum</i> , 1099A, 10
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 275, 16; 334, 7; 335, 8 <i>RBMS</i> VI, 803, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 832, 15; 833, 4; 835, 6 <i>SMTF</i> XI, 604, 10 <i>CMSL</i> XII, 517, 18; 728, 9 <i>CMPG</i> XIII, 405, 5; 513, 16; 659, 14 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29; 162, 5; 188, 2
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32F
	Pólux	<i>On</i> VI, 16, 1
	Oribasio	<i>ColMed</i> III, 4, 1; 15, 22; V, 6, 31 y 45 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1; 32, 15 <i>Synopsis</i> IV, 3; 14, 21
	Servio	<i>BGC, Eclogae</i> V, v. 71
	Aecio	<i>LibMed</i> II, 242, 13
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> II, 407, 11
Ároma (<i>Aromeus</i>)	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 47
	Herodiano	<i>De paronymoribus</i> III, 868, 27
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 129, 16; 448, 7
<i>Arsinios</i>	Galeno	<i>De antidotis</i> XIV, 16, 9
<i>Arsyenos</i>	Herodiano	<i>De prosodia catholica</i> III, 293, 2 <i>Peri pathon</i> III, 261, 26

Vino	Autor	Obra
<i>Arsyenos</i>	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 276; 335, 5 <i>RBMS</i> VI, 806, 7 <i>CMSL</i> XII, 517, 18
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 126, 8
<i>Arsyinos/Arsynios</i>	Galeno	<i>De Methodo Med.</i> X, 833, 13 <i>Ad Glauconem</i> XI, 87, 7 <i>De Methodo Med.</i> X, 483, 15; 485, 3
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 6, 11 y 40
Ática	Anónimo	<i>IG</i> I ³ 1-2, 426, fr c-j, col II, 54-55 (Estela Hermocopidas).
	Demóstenes	<i>Contra Phaenippum</i> 20
<i>Autites</i>	Hipócrates	<i>De morbis</i> III, 14, 25
	Policelo	<i>PCG</i> VII, fr. 1
	Anaxándrides	<i>PCG</i> II, fr. 42
	Erotiano	<i>Vocum Hippocraticarum Collectio</i> 64, 16
	Galeno	<i>LDEHE</i> XIX, 87,1; 130, 13
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31E; IV, 131F
	Pólux	<i>On</i> VI, 18, 5
	Anónimo	<i>Suda</i> α 4429 y 4481
	Anónimo	<i>EM</i> 172, 13
<i>Biblinos</i>	Hesíodo	<i>OD</i> 589
	Epicarmo	<i>PCG</i> I, fr. 170
	Fililio	<i>PCG</i> VII, fr. 23
	Eurípides	<i>Ion</i> , 1195 (<i>Byblinos</i> G. Murray)
	Aqueo de Eretria	<i>TGrF</i> I, fr. 41
	Arménidas	<i>FGrH</i> 378, fr. 3
	Hipis de Regio	<i>FGrH</i> 554, fr. 4
	Aristóteles	fr. 585 Rose
	<i>Comica Adespota</i>	<i>CAF</i> III, fr. 1278 Kock
	<i>Tragica Adespota</i>	<i>TGrF</i> II, fr. 149
	Teócrito	<i>Idyllia</i> XIV, 15
	Semo de Delos	<i>FGrH</i> 396, fr. 13a-b
	Herodiano	<i>De prosodia catholica</i> III, 182, 14; 333, 28 <i>De orthographia</i> III, 482, 3 y 9
	Ateneo	<i>Ds</i> 31A-B
	Aquiles Tacio	<i>LC</i> II, 2, 2
	Eutecnio	<i>Paraphrasis in Nicandri alexipharmaca</i> 11, 32
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> β 609
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 168, 10
	Anónimo	<i>EG</i> β 112
	Anónimo	<i>EM</i> 197, 32 y 40-43
	Anónimo	<i>Suda</i> β 274
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 285, 25 <i>CHO</i> I, 335, 11
	Anónimo	Zonaras β 387, 22-24
	Anónimo	<i>SCHHP</i> , v. 588-590 y 589a
	Anónimo	<i>SCHHG</i> , v. 586, 19; 586 bis; 587, 11
	Anónimo	<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> XIV, 15

Vino	Autor	Obra
<i>Byblinos</i>	Arquéstrato Ateneo Anónimo Anónimo Anónimo	fr. 59 Olson <i>Ds</i> I, 29B <i>EG</i> β 288, 6 <i>EM</i> 216, 43-44 <i>SCHHG</i> , v. 586, 10
Bitinia	Jenofonte Galeno Alejandro de Trales	<i>Anabasis</i> VI, 4, 1-6; 6, 1 <i>Hellenica</i> III, 2, 5 <i>HVAC</i> XV, 649, 4 <i>Therapeutica</i> II, 27, 9; 171, 1; 487, 8
Bitinia (<i>amineo</i>)	Galeno Oribasio Anónimo	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 337 <i>RBMS</i> VI, 805, 3 <i>De antidotis</i> XIV, 16, 5 <i>ColMed</i> V, 6, 33 <i>Geoponica</i> IV, 1, 3
Bitinia (<i>phaulos</i>)	Galeno Oribasio Aecio	<i>RBMS</i> VI, 802, 3-9 <i>ColMed</i> III, 16, 18 <i>Synopsis</i> IV, 15, 18 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 33, 16 <i>LibMed</i> II, 253, 35
<i>Brettia</i>	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> II, 421, 24
<i>Calithos</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> κ 445
<i>Cantharites</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75
<i>Capnias/fumeum</i>	Ferécrates Platón el cómico Anaxándrides Plinio Marcial Ateneo Diogeniano Hesiquio Focio Anónimo Anónimo	<i>PCG</i> VII, fr. 137, 6 <i>PCG</i> VII, fr. 274 <i>PCG</i> II, fr. 42 <i>NH</i> XXIII, 40 <i>Epigrammata</i> XIII, 123 <i>Ds</i> I, 31E; IV, 131F; VI, 269D <i>Paroemiae</i> 2, 99 <i>Lexicon</i> κ, 716, 4 <i>Lexicon</i> κ, 130, 24 <i>Suda</i> κ, 344 <i>SCHAK, Vespae</i> v. 151b-d
Caristo (Laconia)	Alcmán Estrabón Herodiano Ateneo Esteban de Bizancio Eustacio	<i>PMG</i> fr. 92 <i>Gph</i> X, 1, 6, 14 <i>De prosodia catholica</i> III, 223, 27 <i>Ds</i> I, 31C-D <i>Ethnica</i> 363, 3 <i>CHI</i> I, 432, 15
Caristo (Eubea)	Hesiquio	<i>Lexicon</i> κ 922
<i>Caroinon/caroenum</i>	Apicio Anónimo	<i>De re coquinaria</i> I, 33; II, 1, 7; 2, 1; III, 2,3..... <i>IG</i> VII, 3064, 1, 19

Vino	Autor	Obra
<i>Caroinon/caroenum</i>	Diocleciano Paladio Isidoro Aecio	<i>Edictum de pretiis</i> 2, 13 <i>OA</i> XI, 18 <i>Etymologiae</i> XX, 3, 14-15 <i>LibMed</i> VIII, 50, 178
<i>Caryinos</i>	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 99, 1 <i>RBMS</i> VI, 801, 4 y 6 <i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 774,18 <i>De methodo medendi</i> X, 405, 1 <i>CMSL</i> XIII, 11, 15 <i>HVAC</i> XV, 632, 7
<i>Catacecaumenites</i>	Janto de Sardes Vitruvio Estrabón Plinio Herodiano Esteban de Bizancio Eustacio	<i>FGrH</i> 765, fr. 13b <i>De architectura</i> VIII, 3, 12 <i>Gph</i> XIII, 4, 11; XIV, 1, 15, 12 <i>NH</i> XIV, 75 <i>De paronymoribus</i> III, 868, 7 <i>Ethnica</i> 367, 7 <i>CHI</i> I, 543, 5-15
<i>Cércira</i>	Jenofonte Aristóteles Ateneo Eustacio Anónimo	<i>Hellenica</i> VI, 2, 26 <i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8 <i>Ds</i> I, 33B <i>CHO</i> I, 267, 39 <i>SCHNT</i> , 622b-c
<i>Cerinia</i>	Teofrasto Plinio Ateneo Eliano	<i>HP</i> IX, 18, 11 <i>NH</i> XIV, 116 <i>Ds</i> I, 31F <i>Varia historia</i> XIII, 6
<i>Ciconia</i>	Homero Anónimo	<i>Odyssea</i> IX, 39-45; 163-165 <i>EM</i> 443, 10
<i>Cilicia</i>	Plinio Galeno	<i>NH</i> XIV, 81 <i>HVAC</i> XV, 648, 15-16
<i>Cinco Colinas (Espt.)</i>	Alcmán Ateneo Eustacio	<i>PMG</i> fr. 92 <i>Ds</i> I, 31C-D <i>CHO</i> I, 102, 28-29
<i>Clazómenas</i>	Dioscórides Plinio Ateneo	<i>MM</i> V, 6, 9, 6 <i>NH</i> XIV, 73 <i>Ds</i> I, 32E
<i>Cnido</i>	Anónimo Anónimo Plinio Estrabón Arquígenes Galeno	<i>PSI</i> IV, 428, 23; 108 y 110 <i>ID</i> 401, 1, 18-19; 406, 2, 70; 440, 1, 62; 445, 1, 4; 452, 1, 9; 461, 1, 51; 464, 1, 4 <i>NH</i> XIV, 75 <i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12 En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 1000, 11) <i>CMSL</i> XII, 1000, 11

Vino	Autor	Obra
Cnido	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32F
	Aecio	<i>LibMed</i> V, 90, 52 y 55
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 301, 8; 335, 23
		<i>Therapeutica</i> I, 483, 2; II, 217, 21; 237, 3; 331, 11; 407, 11; 485, 1; 495, 6
Corinto	Alexis	<i>PCG</i> II, fr. 292
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30F
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 534, 4
Cos	Hipócrates	<i>De affectionibus interioribus</i> 25, 22 y 30, 22
	Estratis	<i>PCG</i> VII, fr. 24
	Demóstenes	<i>Contra Lacritum</i> 31; 32; 34; 35
	Catón	<i>Agc</i> 105, 2; 112; 158, 2, 6
	Anónimo	<i>ID</i> 401, 1, 24; 406, 2, 74; 440, 1, 66; 445, 1, 9-10; 464, 1, 9-10
	Heraclides de Tarento	(En Galeno, <i>CMSL</i> XII, 867)
	Asclepiades	(En Galeno, <i>CMSL</i> XII, 867)
	Horacio	<i>Sermones</i> II, 4, 29; II, 8, 9
	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 2, 19
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 9, 6; V, 72, 2
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 78-79; XXIII, 19; XXVII, 44
	Diogeniano	<i>Paroemiae</i> 5, 70
	Galeno	<i>CMSL</i> XII, 867, 8
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 470, 4
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32E; 33B
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 8
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 24
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 285, 6
Creta	Hipócrates	<i>De diaeta acutorum</i> (Sp) 14, 10 (=37 Joly)
	Erasítrato	fr. 283, col. 1, 11; col 3, 12 y col. 4, 16 Garofalo
		En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 736, 4)
		En Aecio (<i>LibMed</i> VII, 101, 41)
		En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 16, 57)
	Polibio	<i>Historiae</i> VI, 11a, 4
	Heraclides de Tarento	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 437, 5)
	Asclepiades	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 215,4; 306,1; 355,17; 356,3)
	Andrómaco	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 15,12-18; 26, 6; 29,16; 31,1; 32, 7; 33, 8; 290, 1; 323, 9; <i>De antidotis</i> XIV, 130,7)
		En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 77)
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 4
	Apolonio	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 70, 8)
		En Aecio (<i>LibMed</i> VII, 32, 75)
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 81; XX, 208
	Rufo de Éfeso	En Aecio (<i>LibMed</i> . XI, 16, 45; 18, 18; 29, 63)
	Escribonio Largo	<i>Compositiones</i> 30, 6; 63, 5; 65, 3; 74, 7
	Marcial	<i>Epigrammata</i> XIII, 106
	Juvenal	<i>Saturae</i> XIV, 270
	Damócrates	En Galeno (<i>De ant.</i> XIV, 93, 7; 130, 7; 131, 14)
	Arquígenes	pág. 13, 7 Brescia
		En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 45, 6, 12)

Vino	Autor	Obra
Creta	Caríxenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 50, 5) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 37; 56, 56)
	Sorano	<i>Gynaeciorum</i> I, 52, 2 En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 495, 3)
	Galeno	<i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 775, 2 <i>CMSL</i> XII, 437, 5; 495, 3; 630, 10 y 14; 736, 4; XIII, 3, 14; 8, 14; 11, 7; 15, 12 -18; 26, 6; 29, 16; 31,1; 32, 7; 33, 8; 50, 2 y 5; 52, 18; 70, 8; 215, 4; 290, 1; 306, 1; 323, 9; 355, 17; 356, 3 <i>De antidotis</i> XIV, 93, 7; 130, 7; 131, 14 <i>HVAC</i> XV, 648, 15-16
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 509, 3
	Ateneo	<i>Ds</i> X, 440E-F
	Areteo	<i>De curatione diuturnorum morborum</i> II, 13, 6
	Filúmeno	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 17, 11
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 6
	Oribasio	<i>Synopsis</i> VIII, 45, 4 <i>EcM</i> 19, 1; 54, 14; 62, 3-4; 142, 5
	Aecio	<i>LibMed</i> V, 137, 14; VII, 32, 75; 101,41; VIII, 1, 8; 55, 66; 56, 37; 56, 56; 56, 77; 56, 104; <i>LibMed</i> VIII, 69, 61; IX, 31, 81; 31, 110; XI, 1, 57; 12, 12; 16, 45; 18, 18; 29, 63; 29, 173 y 191; XVI, 47, 9; 65, 40; 79, 11; 104, 7
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> , I, 429, 9 <i>Ther.</i> II, 165, 10; 225, 7; 331, 13; 469, 4; 483, 30
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 22, 8 y 26; 28, 3 y 9; 45, 6, 12; 60, 1, 12 VII, 11, 50 y 55; VII, 16, 57
Cyrienos	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 338, 10
Chipre	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 6, 5
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 74, 5
<i>Chrysatticos</i>	Anónimo	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 20
	Diocleciano	<i>Edictum de pretiis</i> 2, 14
	Oribasio	<i>EcM</i> 63, 10 <i>Synopsis</i> III, 197, 2
	Aecio	<i>LibMed</i> XI, 13, 62; XVI, 17, 44
	Alejandro de Trales	<i>De oculis</i> 166, 15 <i>Therapeut.</i> I, 601, 25; II, 27, 8; 61, 2; 163, 4; 171,1; 483, 5; 483, 26 y 30; 485, 10; 487, 3; 495, 5; 571, 3
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 50, 2, 19
<i>Dendrogalenos</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 10.
Dentis	Alcmán	<i>PMG</i> fr. 92
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31C-D
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> δ 628
<i>Deuterias</i>	Hipócrates	<i>De morbis</i> II, 69, 12; 73, 2
	Catón	<i>Agc</i> 25 y 57
	Varrón	<i>RRe</i> I, 54, 3

Vino	Autor	Obra
<i>Deuterias</i>	Dioscórides Columela Plinio Rufo de Éfeso Galeno Pólux Oribasio Hesiquio Focio Anónimo Anónimo	<i>MM</i> V, 6, 15-16; V, 9, 1 <i>RRa</i> XII, 40 <i>NH</i> XIV, 86 En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 12) <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 580, 1-15 <i>On</i> I, 248, 7; VI, 17, 10; 18, 1 <i>ColMed</i> V, 12 <i>Lexicon</i> δ 743-744; ε 3411; λ 274 <i>Lexicon</i> δ 225 <i>Geoponica</i> VI, 13, 1-2 (<i>thamna</i>) <i>EM</i> 172, 15
<i>Diachytos</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 84-85
<i>Dicampias</i>	<i>Comica Adespota</i> Hesiquio	<i>PCG</i> VIII, fr. 319 <i>Lexicon</i> δ 1811
<i>Ectropias</i>	Pólux Alcifrón Eustacio Anónimo Anónimo	<i>On</i> I, 248, 7 <i>Epistulae</i> III, 37 <i>CHI</i> III, 286, 4 <i>Geoponica</i> V, 43, 4; VI, 12, 4 <i>SCHHG</i> , v. 366-368
Éfeso	Estrabón Dioscórides Plinio Arquígenes Galeno	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12 <i>MM</i> V, 6, 9 y 11 <i>NH</i> XIV, 75 En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 265, 10) <i>CMSL</i> XIII, 265, 10
<i>Egas/aigeates</i>	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 102 <i>RBMS</i> VI, 800, 10-13 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>HVAC</i> XV, 645, 10
Egóstena	Polibio Ateneo	<i>Historiae</i> VI, 11a, 4 <i>Ds</i> X, 440E-F
Elea	Teofrasto	<i>HP</i> IX, 10, 3
Élide	Pausanias	<i>GD</i> VI, 26, 2; V, 15, 10
<i>Entropias</i>	Pólux Hesiquio Anónimo Anónimo	<i>On</i> VI, 17, 10 <i>Lexicon</i> ε 3409 <i>Suda</i> ε 1491 Zonaras ε 719, 16
<i>Entrygephanios</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 3411
Enunte	Alcmán Ateneo	<i>PMG</i> fr. 92 <i>Ds</i> I, 31C-D

Vino	Autor	Obra
<i>Epeteios</i>	Plutarco Anónimo	<i>QRG</i> 275E <i>EM</i> 172, 13
Eritrea	Teofrasto Ateneo	<i>De odoribus</i> , fr. 4.52 Wimmer <i>Ds</i> I, 32B
Escíatos	Estratis Ateneo Eustacio	<i>PCG</i> VII, fr. 64 <i>Ds</i> I, 30F <i>CHO</i> II, 85, 45
Escíbelas (<i>Scybelites</i>)	Asclepiades Ateneo de Atalia Dioscórides Escribonio Largo Plinio Arquígenes Caríxenes Critón Galeno Areteo Oribasio Hesiquio Aecio Pablo de Egina	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 283, 1) En Oribasio (<i>ColMed.</i> , <i>libri incerti</i> , 41, 3) <i>De simplicibus medicinis</i> , II, 39, 2, 4 En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 99, 10) <i>NH</i> XIV, 80 pág. 13, 7 Brescia pág. 69, 11 Larizza Calabró En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 49, 7) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 48) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 36, 15-16) <i>De victu attenuante</i> , 98, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 14 <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 582, 9 <i>RBMS</i> VI, 800, 8 y 12; 804, 15 <i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 775, 2 <i>De methodo medendi</i> X, 405, 1; 833, 15; 982, 1 <i>SMTF</i> XI, 649, 1 <i>CMSL</i> XIII, 8, 15; 11, 14; 36, 15-16; 49, 7; 55, 5; 56, 6; 85, 4; 99, 10; 165, 18; 212, 11; 283, 1 <i>HVAC</i> XV, 632, 5 <i>De curatione acutorum morborum</i> II, 9, 4 <i>De curatione diuturnorum morborum</i> I, 5, 14 <i>ColMed</i> , V, 6, 33; X, 34, 10; <i>libri incerti</i> , 41, 14 <i>EcM</i> 26, 1, 6; 31, 2, 2; 63, 10, 4 <i>Lexicon</i> κ 2379 <i>LibMed</i> I, pr, 162; VIII, 49, 57; 55, 66; 56, 16, 48, 116 y 132; 57, 77; 75, 62; IX, 24, 116; XI, 11, 8 <i>EML</i> III, 26, 14
Escilunte	Jenofonte	<i>Anabasis</i> V, 3, 8-9
Escione	Demóstenes	<i>Contra Lacritum</i> 10
Esciros	Galeno	<i>HVAC</i> XV, 648, 16
Esmirna	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
Estatmos	Alcmán Ateneo	<i>PMG</i> fr. 92 <i>Ds</i> I, 31C-D
Eubea	Alexis Plutarco	<i>PCG</i> II, fr. 303 <i>QC</i> 676b-c

Vino	Autor	Obra
Eubea	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30F
Euromo	Anónimo	<i>IMileto</i> , 61, 39-45
Figela (<i>Phygelites</i>)	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 9 y 11
Fliunte	Antífanos Pausanias Ateneo	<i>PCG</i> II, fr. 233 <i>GD</i> II, 13, 6 <i>Ds</i> I, 27D
<i>Grapines</i>	Hesiquio Anónimo	<i>Lexicon</i> γ 902 <i>EM</i> 239, 32
Halicarnaso	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32E; 33B
Haluncio	Plinio	<i>NH</i> XIV, 80
<i>Heleios</i>	Africano Anónimo	<i>Cesti</i> II, 6, 15-16 <i>Geoponica</i> II, 47, 9
<i>Hepsema</i> ⁹⁰⁹	Hipócrates	<i>De diaeta</i> II, 52, 23-25 <i>De affectionibus interioribus</i> 73 <i>PCG</i> VII fr. 163
	Platón el cómico	<i>Synopsis</i> γ 9
	Pausanias el aticista	En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 57, 115)
	Asclepiades	En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 64)
	Andrómaco	<i>MM</i> I, 26, 2; 28, 2; 119; 121; V, 3; 6, 4-5; 113, 2
	Dioscórides	<i>De simplicibus medicinis</i> I, 93; II, 40, 2
	Apolonio	En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 83, 19)
	Erotiano	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 103, 17
	Arquígenes	pág. 11, 9 Brescia
		En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 460, 15; 624, 2; 658, 2)
	Caríxenes	En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 58)
	Herodiano	<i>Partitiones</i> 39, 8
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 88-89 <i>De Aliment. facult.</i> VI, 503, 8; 519, 10-12; 667, 10 <i>RBMS</i> VI, 801, 3-5 <i>De ptisana</i> VI, 821, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 404, 13; 833, 14; 868, 2; 965, 3-5; 982, 2 <i>CMSL</i> XII, 460, 15; 518, 7; 602, 12-18; 609, 6; 624, 2; 658, 2; 915, 11-12; XIII, 8, 17; 11, 5-8; 24, 11; 25, 16; 45, 16-18; 46, 12; 273, 15; 300, 6 <i>CMPG</i> XIII, 577, 10; 612, 14-613, 5 <i>HVAC</i> XV, 632, 9-11 <i>In Hippoc. epidem. comm.</i> XVIIIb, 322, 9 <i>LDEHE</i> XIX, 102; 138,5
	Pseudo Galeno	<i>De succedaneis</i> XIX, 736, 6; 747, 14

⁹⁰⁹ Para los griegos era sinónimo de σίραιος/*siraios* (§ *infra*) y los latinos lo llamaban *defrutum* o *sapa*. No se incluyen aquí (ni bajo la etiqueta de *siraios*) las innumerables referencias que aparecen en la literatura latina con los nombres de *defrutum* o *sapa*, salvo las imprescindibles que hablan de su elaboración.

Vino	Autor	Obra
<i>Hepsema</i>	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 331, 11; 434, 1; 492, 5; 512, 1-10; 514, 18; 519, 18.....
	Anónimo	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 22
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31E; VII, 324A
	Pólux	<i>On</i> VI, 17, 3-4
	Eutecnio	<i>Paraphrasis in Nicandri alexipharmaca</i> 4, 54
	Oribasio	<i>ColMed</i> I, 14, 2; IV, 1, 21; V, 18, 7 y 10 <i>Synopsis</i> III, 28, 6; VII, 50, 5 <i>Libri ad Eunapium</i> III, 61, 4-5; IV, 36, 8; 134, 7-10 <i>Lexicon</i> γ 628; ε 7701; σ 715
	Hesiquio	<i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 170, 10
	Filópono	<i>LibMed</i> I, 113, 31; 193, 25; II, 168, 41; 24
	Aecio	241, 20; III, 35, 22; IV, 12, 8; 25, 2; V, 125, 8; 131, 28; 137, 14; VI, 68, 14; 81, 12; 83, 19; 91, 67; VII, 32, 70; VIII, 19, 18; 55, 68; 56, 58 y 64; 57, 115.....
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 395, 13; 429, 8; 435, 15 <i>Therapeutica</i> II, 59, 19; 81, 7; 85, 12; 115, 3-7; 133, 19; 145, 1-7; 159, 12; 165, 8; 293, 10; 315, 28; 437, 19; 479, 25; 549, 23 y 28.....
	Pablo de Egina	<i>EML</i> I, 100, 2, 9; II, 41, 1; III, 28, 5, 6; 35, 1; VII, 3, 5, 141; 11, 11; 11, 16; 11, 55; 25, 12, 8
	Focio	<i>Lexicon</i> ε 26
	Anónimo	<i>Geoponica</i> IV, 7, 3; 15, 8; VIII, 23, 2; 32; IX, 28; X, 25, 1-2; XIII, 12, 5; XX, 17, 1; 46, 5
	Anónimo	<i>EM</i> 172, 14
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 10, 18
	Anónimo	Zonaras π 1551; σ 1648, 6
	Anónimo	<i>SCHAD, Ecclesiastusae</i> v. 1174
	Anónimo	<i>SCHAK, Vespae</i> , v. 878
	Anónimo	<i>SCHNA</i> , v. 153a-c
	Anónimo	<i>SCHP, Respublica</i> , 455c
<i>Hepsema</i> (cretense)	Aecio	<i>LibMed</i> IX 35, 53; 37, 73
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> II, 23, 15
Heraclea del Ponto	Jenofonte	<i>Anabasis</i> VI, 2, 2-3; 5, 1-2
	Teofrasto	<i>De odoribus</i> , fr. 4.52 Wimmer
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32B
	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 10
Herea	Teofrasto	<i>HP</i> IX, 18, 10
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 116
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31F
	Eliano	<i>Varia historia</i> XIII, 6
Hípera	Aristóteles	frs. 596 y 597 Rose
	Plutarco	<i>QRG</i> 295E-F
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31B
	Anónimo	<i>Suda</i> , α 1268; υ 292
	Zonaras	<i>Lexicon</i> α 127, 1
<i>Hippodamanteios</i>	Galeno	<i>RBMS</i> VI, 801, 10

Vino	Autor	Obra
<i>Hippodamanteios</i>	Galeno Hesiquio	<i>De methodo medendi</i> X, 836, 8 <i>Lexicon</i> ι 816
<i>Hippodamantios</i>	Plinio Oribasio	<i>NH</i> XIV, 75 <i>ColMed</i> V, 26, 3
<i>Hylites</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> υ 162
<i>Hypochytos</i>	Frínico el cómico Timáquidas Ateneo Diógenes Laercio Anónimo	<i>PCG</i> VII fr. 68 en Ateneo (<i>Ds</i> I, 31E) <i>Ds</i> I, 31E <i>Vitae philosophorum</i> IV, 20, 6 <i>Suda</i> ψ 664
Icaria	Anfis de Atenas Ateneo Aquiles Tacio	<i>PCG</i> II, fr. 40 <i>Ds</i> I, 30B <i>LC</i> II, 2, 2
Ínico	Herodiano Hesiquio Esteban de Bizancio Focio	<i>De paronymoribus</i> III, 888, 33 <i>Lexicon</i> ι 692 <i>Ethnica</i> 332, 19-20 <i>Lexicon</i> ι 108
Ísmaro	Homero Arquíloco Virgilio Ateneo Pólux Filóstrato Anónimo Eustacio	<i>Odyssea</i> IX, 196-198 <i>IEG</i> I, fr. 2 <i>Georgica</i> II, 37 <i>Ds</i> I, 30F <i>On</i> VI, 16 <i>Heroicus</i> , 680, 14-16 <i>Suda</i> ι 645; ψ 441 <i>CHO</i> I, 333, 14-42; 334, 14; II, 285, 12
Issa	Agatárquides Ateneo	<i>FGrH</i> 86, fr. 18 <i>Ds</i> I, 28D
Lagaria	Estrabón Plinio Esteban de Bizancio	<i>Gph</i> VI, 1, 14 <i>NH</i> XIV, 69 <i>Ethnica</i> 405, 10
Lámpsaco	Tucídides Jenofonte Estrabón Plutarco Diodoro Sículo Ateneo Esteban de Bizancio Anónimo Anónimo	<i>Historiae</i> I, 38, 5 <i>Hellenica</i> II, 1, 18-19 <i>Gph</i> XIII, 1, 12; XIV, 1, 10 <i>Themistocles</i> XXIX, 11, 3 <i>BH</i> XI, 57, 7 <i>Ds</i> I, 29F-30B <i>Ethnica</i> 410, 15-25 <i>Suda</i> θ 125 <i>SCHAA</i> , <i>Equites</i> v. 84b-c
<i>Lacyros</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> λ 221
<i>Lanethas</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> λ 274

Vino	Autor	Obra
Lelanto	Teognis de Mégara	<i>Elegiae</i> I, 891-893
Lemnos	Homero	<i>Ilias</i> VII, 467
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31B
	Eustacio	<i>CHI</i> IV, 716, 20
	Anónimo	<i>SCHOIE</i> , <i>Ilias</i> VII, 467-471; XIV, 231; XV, 705e
		<i>SCHOIN</i> , <i>Ilias</i> VII, 467-471
		<i>SCHOIH</i> , <i>Ilias</i> XIV, 230
	Anónimo	<i>Scholia in Thucydidem</i> II, 6, 4, 10
Lesbos	Fililio	<i>PCG</i> VII, fr. 23
	Clearco de Atenas	<i>PCG</i> IV, fr. 5
	Alexis	<i>PCG</i> II, frs. 276, 277 y 278
	Antífanos	<i>PCG</i> II, fr. 172
	Arquéstrato	fr. 59 Olson
	Efipo de Atenas	<i>PCG</i> V, fr. 28
	Aristóteles	<i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
		En Aulo Gelio (<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 10)
	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr. 121
	Hipóloco	En Ateneo (<i>Ds</i> IV, 129D)
	Calímaco	<i>Epigrammata</i> , fr. 399 Pfeiffer
	Erasístrato	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 73)
	Anónimo	<i>PSI</i> IV, 413, 14
	Hermesianacte	<i>CA</i> fr. 7
	Sátiro	<i>FHG</i> III, fr. 1, 24 Müller
	Plauto	<i>Poenulus</i> , 699
	Matrón	<i>Convivium Atticum</i> , <i>SH</i> fr. 534, 110
	Batón	<i>PCG</i> IV, fr. 3
	Varrón	<i>De lingua Latina</i> IX, 67, 4
	Virgilio	<i>Georgica</i> II, 90
	Horacio	<i>Carmina</i> I, 17, 21
		<i>Sermones</i> II, 8, 50
	Propercio	<i>Elegiae</i> IV, 8, 38
	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 2, 19
	Dioscórides	<i>MM</i> II, 76, 13; V, 6, 8-9-11
	Escribonio Largo	<i>Compositiones</i> 126, 8
	Erotiano	<i>Vocum Hippoc. collectio</i> 51, 9; 102, 15
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 73-74; 97, 5
	Silio Itálico	<i>Punica</i> , VII, 211
	Dión de Prusa	<i>Orationes</i> 6, 13, 3
	Plutarco	<i>Alcibiades</i> , 12
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3.
		<i>De sanitate tuenda</i> VI, 275, 16; 334, 7; 335, 8
		<i>RBMS</i> VI, 803, 9
		<i>De meth. medendi</i> X, 832, 12-15; 833, 3; 835, 6 y 17
		<i>Ad Glauconem</i> XI, 52, 12
		<i>SMTF</i> XI, 604, 10-12
		<i>CMSL</i> XII, 728, 9
		<i>CMPG</i> XIII, 405, 5; 513, 16; 659, 15
		<i>De antidotis</i> XIV, 28-29
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 28E-F; 29B-C; 31A; 32F; IV, 129D; 137A; VII, 279C; XI, 471C; XII, 534D; XIII, 598C

Vino	Autor	Obra
Lesbos	Pólux	<i>On</i> VI, 16
	Gelio	<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 8
	Areteo	<i>De curatione acutorum morborum</i> II, 3, 10-12
	Longo de Lesbos	<i>DC</i> IV, 10, 3
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 5
		<i>Epistulae rusticae</i> 8, 5
	Oribasio	<i>ColMed</i> III, 4, 1; V, 6, 32 y 45
		<i>EcM</i> 73, 19, 1
		<i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1
		<i>Synopsis</i> IV, 3, 1
	Servio	<i>BGC, Georgica</i> II v. 90
	Aecio	<i>LibMed</i> II, 242, 13
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 133, 43
Léucade	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr.129
	Apolodoro de Lemnos	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
	Plauto	<i>Poenulus</i> , 699
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 76
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 29A; 33B
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 267, 40
Magnesia	Hermipo	<i>PCG</i> V, fr. 77
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 29E
Maronea/Marón	Homero	<i>Odyssea</i> IX, 196-198
	Cratino	<i>PCG</i> IV, fr.146
	Eurípides	<i>Cyclops</i> , 141 y 412
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 53-54
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 26B
	Aquiles Tacio	<i>LC</i> II, 2, 2
	Pólux	<i>On</i> VI, 16 y 26
	Filóstrato	<i>Imagines</i> I, 19, 2
	Nono de Panópolis	<i>Dionysiaca</i> XIX, 314
	Anónimo	<i>Suda</i> μ 223
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 133, 9; 335, 28; 348, 3; II, 285, 12
	Anónimo	<i>SCHOO, Odyssea</i> IX v. 198
	Anónimo	<i>SCHL</i> , 815, 42
<i>Melampsithios</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 4-5
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 80
	Oribasio	<i>EcM</i> 63, 10, 5
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 658
Mende	Hipócrates	<i>De affectionibus interioribus</i> 16, 14; 17, 35; 18, 31; 24, 13
	Hermipo	<i>PCG</i> V, fr. 77
	Cratino	<i>PCG</i> IV, fr. 195
	Fililio	<i>PCG</i> VII, fr. 23
	Demóstenes	<i>Contra Lacritum</i> 10; 20; 35
	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr. 122
	Fanias de Éreso	<i>DSA</i> IX, fr. 40
	Hipóloco	En Ateneo (<i>Ds</i> IV, 129D)

Vino	Autor	Obra
Mende	Menandro Pseudo Galeno Ateneo Pólux Esteban de Bizancio Focio	<i>PCG</i> VI 2, fr. 224 <i>De succedaneis</i> XIX, 736, 6 <i>Ds</i> I, 29D-F; 31A; IV, 129D; VIII, 364D; XI, 784C <i>On</i> VI, 16 <i>Ethnica</i> 444, 16 <i>Lexicon</i> μ 258, 11
Mesenia	Pausanias	<i>GD</i> IV, 19, 6
Mesogis (<i>Mesogites</i>)	Estrabón Dioscórides Plinio Herodiano, Esteban de Bizancio	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 1, 47, 4. <i>MM</i> V, 6, 9 <i>NH</i> XIV, 75, 5 <i>De paronymoribus</i> III, 868, 27 <i>Ethnica</i> 129, 16; 448, 7
Metropolis (<i>Metpolites</i>)	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
Míconos	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75
Mindo	Menipo Ateneo Eustacio	En Ateneo (<i>Ds</i> I, 32E) <i>Ds</i> I, 32E; 33B <i>CHI</i> III, 285, 6
<i>Miscellos</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> , 1461
Misia	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 334, 5-10; 335, 3 y 8 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 3-8 <i>CMPG</i> XIII, 660, 1
<i>Molax</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 2030
Motonea	Pausanias	<i>GD</i> IV, 35, 6-7
<i>Mysticum</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75
Naspercena	Apolodoro de Lemnos Plinio	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76) <i>NH</i> XIV, 76
Naxos	Arquíloco Éupolis Semo de Delos Herodiano Ateneo Esteban de Bizancio Anónimo Eustacio	<i>IEG</i> I, fr. 290 <i>PCG</i> V, fr. 271 <i>FGrH</i> 396, fr. 13a-b <i>De orthographia</i> III, 482, 10 <i>Ds</i> I, 30F y II, 52D <i>Ethnica</i> 468, 10 <i>EM</i> 197, 42 <i>CHO</i> I, 347, 42
Nicomedia	Galeno	<i>De methodo medendi</i> X, 834, 15-17
Nísiros	Anónimo Eustacio	<i>Suda</i> v 429 <i>CHI</i> I, 495, 11 <i>Comm. in Dionysii orbis descript.</i> 525, 74

Vino	Autor	Obra
<i>Oeneates</i>	Apolodoro de Lemnos Plinio	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76) <i>NH</i> XIV, 76
<i>Omphacias</i>	Ateneo Eustacio	<i>Ds</i> I, 26D; 27A <i>CHO</i> I, 102, 31
<i>Omphacites/bios</i>	Dioscórides Plinio Oribasio Anónimo	<i>MM</i> V, 6, 14 <i>NH</i> XIV, 77 <i>ColMed</i> V, 25, 31 <i>Geoponica</i> VIII, 11
<i>Onoglos</i>	Alcmán Ateneo Hesiquio	<i>PMG</i> fr. 92 <i>Ds</i> I, 31C-D <i>Lexicon</i> o 892
<i>Oreo</i>	Apolodoro de Lemnos Plinio	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76) <i>NH</i> XIV, 76
<i>Palmatianos</i>	Casiodoro Alejandro de Trales Pablo de Egina	<i>Variae Epistulae</i> XII, 12 <i>Therapeutica</i> II, 421, 24; 325, 3; 327, 11 <i>EML</i> III, 39, 2, 3
<i>Pelene</i>	Pausanias	<i>GD</i> VII, 27, 3
<i>Peparetos</i>	Aristófanes Hermipo Demóstenes Apolodoro de Lemnos Plinio Ateneo Pólux	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334 <i>PCG</i> V, fr. 77 <i>Contra Lacritum</i> 35 En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76) <i>NH</i> XIV, 76 <i>Ds</i> I, 29A y F <i>On</i> VI, 16
<i>Perperene</i>	Galeno Oribasio	<i>De victu attenuante</i> , 100-102 <i>RBMS</i> VI, 800, 10-13; 805, 1 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>HVAC</i> XV, 645, 10 <i>ColMed</i> V, 6, 33, 5
<i>Persyas</i>	Galeno	<i>LDEHE</i> XIX, 130, 12
<i>Pollios</i>	Hipis de Regio Aristóteles Herodiano Ateneo Pólux Elíano Hesiquio Anónimo Anónimo	<i>FGrH</i> 554, fr. 4 fr. 585, 1 Rose <i>De orthographia</i> III, 482, 6 <i>Ds</i> I, 31B <i>On</i> VI, 16, 4 <i>Varia historia</i> XII, 31, 7 <i>Lexicon</i> π 2804 <i>EG</i> β 112 <i>EM</i> 197, 36
<i>Pragorites</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> π 3183

Vino	Autor	Obra
<i>Pramneios</i>	Homero	<i>Ilias</i> XI, 639 <i>Odyssea</i> X, 235
	Platón	<i>Respublica</i> , 405e <i>Ion</i> , 538c
	Semo de Delos	<i>FGrH</i> 396, fr. 6
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 4
	Apión	<i>De glossis Homericis</i> , fr. 111 Neitzel
	Apolonio el Sofista	<i>Lexicon Homericum</i> , 134, 13
	Galeno	<i>CMSL</i> XII, 947, 8; XIII, 56, 7
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 10B; XI, 492F
	Pólux	<i>On</i> VI, 16
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 2
	Filóstrato	<i>Imagines</i> II, 26, 4
	Focio	<i>Lexicon</i> π 446, 9-10
	Anónimo	<i>Suda</i> κ 2228
	Anónimo	<i>EM</i> 686, 28-39
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 267, 9; 269,3; 283, 22-25; 284,7; 285, 21-14 <i>CHO</i> I, 378, 31; 379, 12-14
	Anónimo	<i>Zonaras</i> π 1571, 14
	Anónimo	<i>SCHHP</i> , v. 589a
	Anónimo	<i>SCHHG</i> , v. 586, 20
	Anónimo	<i>SCHOIE</i> , <i>Ilias</i> XI v. 624 y 639
	Anónimo	<i>SCHOIN</i> <i>Ilias</i> XI v. 639
	Anónimo	<i>SCHOIH</i> <i>Ilias</i> XI v, 638
	Anónimo	<i>SCHOO</i> , <i>Odyssea</i> X v. 235
	Anónimo	<i>SCHP</i> , <i>Ion</i> , 538c
	Anónimo	<i>SCHP</i> , <i>Respublica</i> , 405e
<i>Pramnios</i>	Hipócrates	<i>Mul.</i> I, 52, 11; I, 90, 14; II, 192, 2; II, 199, 4
	Aristófanes	<i>Thesm</i> , <i>PCG</i> III 2, fr. 334 <i>PCG</i> III 2, fr. 688 <i>Equites</i> , 107
	Frínico el cómico	<i>PCG</i> VII, fr. 68
	Efipo de Atenas	<i>PCG</i> V, fr. 28 (lesbio)
	Epárquides	<i>FGrH</i> 437, fr. 1
	Nicandro	<i>Alexipharmaca</i> , 163
	Semo de Delos	<i>FGrH</i> 396, fr. 6
	Dídimo Calcéntero	fr. 47 Schmidt
	Asclepiades	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 947, 8)
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 54
	Alcifrón de Meandro	En Ateneo (<i>Ds</i> I, 31D)
	Galeno	<i>LDEHE</i> XIX, 132, 10
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 28F-29A; 30B-E; 31D
	Eutecnio	<i>Paraphrasis in Nicandri alexiphar.</i> 5, 8; 17, 29
	Diógenes Laercio	<i>Vitae philosophorum</i> IV, 20, 6
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> π 3196
	Anónimo	<i>Suda</i> π 2207; υ 644
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 284, 2-14; 285, 25
	Anónimo	<i>Anonymi In Aristotelis Ethica Nicomachea commentaria</i> , 434, 30-32 Heylbut
	Anónimo	<i>SCHAJ</i> , <i>Equites</i> v. 107
	Anónimo	<i>SCHNA</i> , v. 163a-b

Vino	Autor	Obra
<i>Prodromos</i>	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30B
<i>Protagion</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 76
<i>Protropos</i>	Heraclides de Tarento Asclepiades	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 328, 16; 329, 3) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 145, 17; 152, 13; 211, 15; 283, 2; 326, 14)
	Vitruvio	<i>De architectura</i> VIII, 3, 12, 7
	Andrómaco	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 17, 13; 30, 1; 323, 3)
	Ateneo de Atalia	En Oribasio (<i>ColMed, libri incerti</i> , 41, 3)
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 4
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 75 y 85; XXVIII, 206; XXX, 49-50
	Escribonio Largo	<i>Compositiones</i> 109, 5
	Arquígenes	pág. 69, 11 Larizza Calabró En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 1000,16; XIII, 331, 12-15) En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 45, 6, 7) En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 635,7; XIII, 49,16; 50,16) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 30)
	Carixenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 635,7; XIII, 49,16; 50,16)
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 99, 1 <i>CMSL</i> XII, 635, 7; 636, 4 y 9; 1000, 16; XIII, 17,13; 30, 1; 49, 16; 50, 16; 85, 3; 92, 16; 144, 1; 145, 17; 151, 11; 152, 13; 165, 17; 211, 15; 212, 12; 283, 2; <i>CMSL</i> XIII, 323, 3; 326, 14; 328, 16; 329, 3 y 17; 331, 12-15
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 30B; II, 45E
	Pólux	<i>On</i> VI, 17, 9
	Oribasio	<i>ColMed</i> II, 58, 114; <i>libri incerti</i> , 41, 14 <i>EcM</i> 26, 1, 6; 63, 10, 4
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> π 4020
	Aecio	<i>LibMed</i> VIII, 56, 25-30; XI, 29, 151
	Pablo de Egina	<i>EML</i> I, 57, 1; III, 45, 6, 7
<i>Ptelea/Pteleon</i>	Teócrito	<i>Idyllia</i> VII v. 65
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 29, 4
	Anónimo	<i>SCHT, Idyllia</i> VII v. 65
<i>Phanaeus</i> (Quíos)	Virgilio	<i>Georgica</i> II, 98
	Servio	<i>BGC, Georgica</i> II v. 98
<i>Phorineum</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 79
<i>Phytetes</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> φ 1035
<i>Psithios</i>	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr.136
	Anaxándrides	<i>PCG</i> II, fr. 73
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 80
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 28F
Quíos	Hipócrates	<i>De exsectione foetus</i> 4, 13
	Aristófanes	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334 <i>Ecclesiazusae</i> , 1139 <i>PCG</i> III, frs. 225 y 546

Vino	Autor	Obra
Quíos	Fililio	<i>PCG</i> VII, fr. 23
	Hermipo	<i>PCG</i> V, fr. 77
	Estratis	<i>PCG</i> VII, fr. 24
	Ión de Quíos	<i>FGrH</i> 392, test. 3b fr. 2, 11
	Aristóteles	<i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
	Epílico	<i>PCG</i> V, fr. 7
	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr. 121
	Sófilo	<i>PCG</i> VII, fr. 1
	Anáxilas	<i>PCG</i> II, fr. 18
	Teopompo de Quíos	<i>Historiae</i> , <i>FGrH</i> 115, fr. 276
	Calímaco	<i>Epigrammata</i> , fr. 399 Pfeiffer
	Clearco de Solos	<i>DSA</i> III, fr. 60
	Hédilo	<i>EAP</i> , Epigrama 26
	Erasístrato	fr. 283, col. 1, 10; II, 23; 3, 11 Garofalo En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 736, 3 y 10) En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 16, 57)
	Anónimo	<i>PCair. Zen.</i> , 59012, 17-22; 59682, 1-12; 59684, 1-5
	Anónimo	<i>PSI</i> IV, 413, 14
	Macón de Corinto	fr. 16, 262-268 Gow
	Plauto	<i>Curculio</i> , 78; <i>Poenulus</i> , 699
	Hegesandro	<i>FHG</i> IV, fr. 8, 415 Müller
	Varrón	<i>De lingua Latina</i> IX, 67, 4 <i>Menippeae</i> fr. 104 Bücheler <i>De vita populi Romani</i> , fr. 125 Riposati
	Posidonio	fr. 211b, 16 Theiler
	Heraclides de Tarento	(En Galeno, <i>CMSL</i> XII, 867)
	Asclepiades	(En Galeno, <i>CMSL</i> XII, 867)
	Tibulo	<i>Elegiae</i> II, 1, 28
	Horacio	<i>Sermones</i> I, 10, 24; II, 3, 115; 8, 15 y 48 <i>Carmina</i> III, 19, 5
	Diodoro Sículo	<i>BH</i> XXXVII, 3, 3
	Estrabón	<i>Gph</i> VII, 5, 9; XIV, 1, 15; 1, 35, 14; 2, 19
	Andrómaco	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 929, 18; <i>CMPG</i> XIII, 1035, 9; <i>De antidotis</i> XIV, 108, 7)
	Dioscórides	<i>MMI</i> , 98, 2; 99, 3; II, 141; V, 6, 8-11; 75, 11
	Escribonio Largo	<i>Compositiones</i> 26, 15; 36, 5; 126, 8; 165, 9; 170, 8 En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 774, 8)
	Apolonio	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 777, 14; 778, 8; XIII, 70, 15)
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 96, 6; 97, 4-5; XXXIV, 104
	Arquígenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 680, 8)
	Plutarco	<i>De tranquillitate animi</i> , 469B; 470F <i>Demetrius</i> 19, 7
	Dión de Prusa	<i>Orationes</i> 6, 13, 3
	Herodiano	<i>Peri pathon</i> III, 261, 25
	Galeno	<i>CMSL</i> XII, 680, 8; 736, 3-10; 772, 16; 774, 8; 777, 14; 778, 8; 867, 7; 929, 18; XIII, 70, 15; 203, 2 <i>CMPG</i> XIII, 1035, 9 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29; 108, 7; 111, 8; 124, 6; 153, 12; 162, 5-6; 185, 16; 203, 1 y 13
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 454, 11
	Diogeniano	<i>Paroemiae</i> 5, 70
	Luciano	<i>Verae historiae</i> 2, 40

Vino	Autor	Obra
Quíos	Ateneo	<i>Ds</i> I, 3F; 26, B; 28E-F; 29A-E; 31A; IV, 167E; XI, 473A; 484F; XII, 527C; 548C; XIII, 579E
	Areteo	<i>De curatione acutorum morborum</i> II, 3, 10-12
	Aquiles Tacio	<i>LC</i> II, 2, 2
	Pólux	<i>On</i> VI, 15, 7; X, 72, 7-8
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 5
		<i>Epistulae rusticae</i> 8, 6
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 6, 31 y 45; VI, 66, 3
		<i>EcM</i> 66, 3, 1; 73, 19, 1
		<i>Synopsis</i> III, 131; 132; 135; 136; 139; 150; 160
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> χ 482
	Aecio	<i>LibMed</i> VII, 45, 59; 112, 34, 47, 51 y 67; 114, 100
	Esteban de Bizancio	<i>Ethnica</i> 126, 6
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 11, 41; 16, 7; 16, 12 y 57
	Anónimo	<i>Suda</i> α 731, 11; ι 487, 6
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 109, 18; 120, 10
	Anónimo	<i>SCHAH</i> , Pax v. 835-837
Rodas	Aristóteles	En Aulo Gelio (<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 8)
	Polibio	<i>Historiae</i> IV, 56
	Andrómaco	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1033, 3; 1035, 9)
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 79
	Arquígenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 462, 4; 469, 7)
	Galeno	<i>CMSL</i> XII, 462, 4; 469, 7
		<i>CMPG</i> XIII, 1033, 3; 1035, 9
	Pseudo Galeno	<i>De succedaneis</i> XIX, 738, 8-9
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 32E
	Gelio	<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 8
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 8
	Pablo de Egina	<i>EML</i> VII, 25, 15
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 285, 6
Samagoreios	Aristóteles	fr. 109 Rose
	Ateneo	<i>Ds</i> X, 429F
Samos	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 8-15
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> I, 483, 2
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 284, 1
Saprias	Hermipo	<i>PCG</i> V, fr. 77
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 29E-F; I, 31A
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 102, 24-25
Sicione	Plinio	<i>NH</i> XIV, 74
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 33C
Sinope	Jenofonte	<i>Anabasis</i> VI, 1, 15
Siraios ⁹¹⁰	Hipócrates	<i>Mul.</i> I, 66, 54; II, 181, 1-5

⁹¹⁰ Véase § *supra* Hepsema, nota 909.

Vino	Autor	Obra
<i>Siraios</i>	Aristófanes	<i>Vespae</i> , 878
	Antífanos	<i>PCG</i> II, fr. 140
	Alexis	<i>PCG</i> II, fr. 132; fr. 179; fr. 193
	Varrón	<i>De vita populi Romani</i> , fr. 43 Riposati
	Nicandro	<i>Alexipharmaca</i> , 153
	Pausanias el aticista	<i>Synopsis</i> σ 12
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 6, 4-5 <i>De simplicibus medicinis</i> II, 68, 2; 156, 1
	Erotiano	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 103, 17
	Columela	<i>RRa</i> XII, 19-20; 21, 1
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 80; 121
	Rufo de Éfeso	<i>De Satyriasmō et Gonorrhoea</i> 25, 1 En Oribasio (<i>ColMed</i> II, 61, 6; V, 9; 12, 2; <i>libri incerti</i> , 20, 52)
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 38-39; 88-89 <i>De Aliment. Facultatibus</i> VI, 503, 8; 507, 4; 510, 3; 519, 10-12; 520, 2; 527, 8-10; 667, 10 <i>RBMS</i> VI, 801, 3-5 <i>De methodo medendi</i> X, 403, 3; 404, 13; 833, 14; 868, 2; 965, 3-5; 982, 2 <i>SMTF</i> XI, 632, 15; 649, 1; XII, 176, 7 <i>CMSL</i> XII, 611, 11; 916, 6; XIII, 8, 17; 11, 5; 45, 18 <i>CMPG</i> XIII, 577, 10; 578, 9; 612, 14-613, 5 <i>HVAC</i> XV, 632, 9-11 <i>In Hippoc. prorrheticum comm.</i> XVI, 541, 10 <i>In Hippoc. epidem. comm.</i> XVIIb, 322, 9; 335, 14 <i>In Hippoc. aphorismos comm.</i> XVIIb, 782, 12 <i>LDEHE</i> XIX, 102; 138, 5
	Ateneo	II, 68A; IV, 170B-C
	Areteo	<i>De curat. acut. morborum</i> I, 1, 17 y 25
	Pólux	<i>On</i> VI, 16, 7; 66, 6
	Alejandro de Afrod.	<i>Problemata</i> II, 70, 5
	Oribasio	<i>ColMed</i> I, 13, 5-6; II, 61, 6; III, 3, 7; 33, 5; IV, 1, 9 y 21-24; V, 8-9; 12, 2; 18, 7 <i>Libri incerti</i> 20, 52 <i>Synopsis</i> I, 21, 3; II, 12, 1; IV, 2, 5; 33, 4; V, 4, 4; VII, 12, 7; IX, 37, 8..... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 19, 5; II, 6, 1, 16; III, 27, 7; IV, 68, 5-7.....
	Paladio	<i>OA</i> XI, 14, 4; XI, 18
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> ε 7701; σ 716
	Filópono	<i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 170, 10
	Aecio	<i>LibMed</i> Pr, 51; 162; I, 227, 2; II, 93, 18; VIII, 55, 43-50 y 67
	Isidoro	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 14-15
	Pablo de Egina	<i>EML</i> I, 4, 1, 8; 46, 1, 7; III, 28, 3, 8; 56, 1, 15; IV, 54, 5, 10; VII, 14, 1, 20
	Focio	<i>Lexicon</i> σ 513
	Anónimo	<i>Geoponica</i> IV, 15, 8
	Anónimo	<i>Suda</i> σ 474
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 10, 19
	Anónimo	<i>Zonaras</i> π 1551; σ 1633; σ 1648, 6

Vino	Autor	Obra
<i>Siraios</i>	Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo	<i>SCHAD, Ecclesiazusae</i> v. 1174 <i>SCHAK, Vespae</i> , v. 878 <i>SCHNA</i> , v. 153a-c <i>SCHP, Respublica</i> 455c
<i>Siraios</i> (cretense)	Areteo Oribasio	<i>De curat. acut. morborum</i> I, 1, 17; II, 2, 14 <i>De curat. diut. morborum</i> I, 5, 14 <i>ColMed</i> V, 18, 8
<i>Staphidites</i> ⁹¹¹	Dioscórides Columela Plinio Oribasio Paladio	<i>MM</i> V, 6, 4 <i>RRa</i> XII, 39 <i>NH</i> XIV, 81-82 <i>EcM</i> 19, 1 <i>OA</i> XI, 19
<i>Stemphylis</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> λ 221
<i>Stemphylites</i>	Hipócrates Galeno Aecio	<i>De diaeta</i> II, 52, 25 <i>De morbis</i> III, 17, 22 <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 580, 1-4 <i>LibMed</i> VI, 58, 57; XVI, 17, 2
<i>Sybates</i> (Aba)	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 (<i>Abates</i> Kock)
Taigeto	Teognis de Mégara	<i>Elegiae</i> I, 879-884.
Tanagra	Pausanias	<i>GD</i> IX, 20, 5
Tasos	Hipócrates Aristófanes Jenofonte Anónimo Fililio Hermipo Aristóteles Teofrasto Antídoto Antífanos Arquéstrato Alexis	<i>De morbis</i> III, 17, 41 <i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334 <i>PCG</i> II 2, fr. 364 <i>Plutus</i> , 1021 <i>Ecclesiazusae</i> , 1119 <i>Lysistrata</i> , 196 <i>Acharnenses</i> , 671 <i>Symposium</i> 4, 41 <i>IG</i> XII suppl. 347, I y II <i>PCG</i> VII, fr. 23 <i>PCG</i> V, fr. 77 <i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8 <i>HP</i> IX, 18, 11 <i>De odoribus</i> , fr. 4.51 Wimmer <i>PCG</i> II, fr. 4 <i>PCG</i> II, fr. 138 <i>PCG</i> II, fr. 238 fr. 59 Olson <i>PCG</i> II, fr. 232 <i>PCG</i> II, fr. 277

⁹¹¹ Los latinos al vino de pasas lo llamaban *passum*. No se incluyen aquí las muchas referencias a este vino que aparecen en la literatura latina. Solo se han recogido las imprescindibles que hablan de su elaboración.

Vino	Autor	Obra
Tasos	Epílico	<i>PCG</i> V, fr. 7
	Epínico	<i>PCG</i> V, fr. 1
	Eubulo	<i>PCG</i> V, fr. 121
	Demóstenes	<i>Contra Lacritum</i> 35
	Menandro	<i>PCG</i> VI 2, fr. 224
	Hipóloco	En Ateneo (<i>Ds</i> IV, 129D y 129F)
	Anónimo	<i>PCair. Zen.</i> 59012, 19-24; 59682, 1-12; 59684, 1-5
	Macón de Corinto	fr. 16, 262-268 Gow
	Plauto	<i>Poenulus</i> , 699
	Hegesandro	<i>FHG</i> IV, fr. 23 Müller
	Estrabón	<i>Gph</i> VII, 5, 9
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 73; 95; 117
	Plutarco	<i>Demetrius</i> 19, 7
		<i>Non posse suaviter vivi sec. Epic.</i> , 1089C; 1097D
	Dión de Prusa	<i>Orationes</i> 6, 13, 1; 66, 7, 7
	Apuleyo	<i>Apologia</i> XXIV, 11
	Luciano	<i>Amores</i> 27, 10-11
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 28E-F; 29A-E; 31A y F; 32A; II, 47D; IV, 129D-F; 146D; VIII, 364D; X, 431B; 432C; XI, 478D; XIII, 579E; XIV, 641F
	Pólux	<i>On</i> VI, 15, 7; X, 72, 5-9
	Eliano	<i>Varia historia</i> XII, 31, 5
		<i>Epistulae rusticae</i> 8, 5
	Filóstrato	<i>Imagines</i> II, 26, 4
	Libanio	<i>Epistulae</i> , 255, 10, 6
		<i>Declamation</i> I, 18, 10; XXX, 24, 6; XXXII, 40, 7
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 23
	Anónimo	<i>EM</i> 443, 10
	Anónimo	<i>Suda</i> ε 1276, 1-4; θ 58, 3-7; θ 59, 1-2
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 284, 1
		<i>CHO</i> I, 35, 33; 102, 21; 348, 2-5; 379, 14-15; II, 164, 36
	Anónimo	<i>Zonaras</i> ε 744, 12
	Anónimo	<i>SCHHP</i> , v. 588-590
	Anónimo	<i>SCHHG</i> , v. 586, 12
	Anónimo	<i>SCHAJ, Acharnenses</i> v. 671
	Anónimo	<i>SCHAD, Lysistrata</i> v. 196
	Anónimo	<i>SCHAD, Plutus</i> v. 1021
Tebas	Jenofonte	<i>Hellenica</i> VI, 4, 8
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> α 3667
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> , II, 165, 10
Télmeso	Plinio	<i>NH</i> XIV, 74, 5
Tesalia	Anónimo	<i>SCHT, Idyllia</i> VII v. 65
Tiarenos	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 10
Tibas (<i>Tibecinos</i>)	Galeno	<i>De methodo medendi</i> X, 833, 13
Tibas (<i>Tibenos</i>)	Galeno	<i>RBMS</i> VI, 806-807

Vino	Autor	Obra
Tibas (<i>Tibenos</i>)	Galeno	<i>De antidotis</i> XIV, 16, 9 <i>HVAC</i> XV, 648, 12
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 6, 12 y 40
Tíos (<i>Tianos</i>)	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 2, 10
Titacazenos	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> , VI, 276; 335,5 <i>RBMS</i> VI, 806, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 485, 3; 833, 13 <i>CMSL</i> , XII, 517, 18 <i>De antidotis</i> XIV, 16, 8 <i>HVAC</i> XV, 648, 12
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 6, 12 y 40
Tmolo (<i>Tmolites</i>)	Asclepiades	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1011, 9; 1012, 6)
	Virgilio	<i>Georgica</i> II, 98
	Vitruvio	<i>De architectura</i> VIII, 3, 12
	Ovidio	<i>Fasti</i> II, 313 <i>Metamorphoses</i> VI, 15 <i>Pontiques</i> IV, 15, 10
	Silio Itálico	<i>Punica</i> VII, 210
	Estrabón	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 74
	Séneca	<i>Phoenissae</i> 602
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 335, 4 y 8 <i>RBMS</i> VI, 802, 11; 803, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 835, 8 y 17; 836, 1-9 <i>SMTF</i> XI, 604, 10 <i>CMSL</i> XII, 728, 9; XIII, 11, 16 <i>CMPG</i> XIII, 405, 7 y 11; 513, 16; 659, 13; 1011, 9; 1012, 6 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29
	Oribasio	<i>ColMed</i> III, 4, 1; 15, 22; V, 6, 31 y 45 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1; 32, 15 <i>Synopsis</i> IV, 3, 1; 14, 21
	Servio	<i>BGC</i> , <i>Georgica</i> II v. 98
	Aecio	<i>LibMed</i> II, 242, 13; 252, 24
Tracia	Homero	<i>Ilias</i> IX, 71-72
	Jenofonte	<i>Anabasis</i> VII, 2, 23; 3, 24-26; 4, 3
	Anaxándrides	<i>PCG</i> II, fr. 42
	Pausanias	<i>GD</i> IX, 30, 5
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31B; IV, 131F
	Anónimo	<i>SCHOIE</i> , <i>Ilias</i> XIV v. 231
Trezén	Teofrasto	<i>HP</i> IX, 18, 11
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 117
	Ateneo	<i>Ds</i> I, 31F
	Eustacio	<i>CHI</i> I, 442, 13
Tricotylos	Comica Adespota	<i>PCG</i> VIII, fr. 431

Vino	Autor	Obra
<i>Tricotylos</i>	<i>Tragica adespota</i> Hesiquio	<i>TGrF</i> II, fr. 270a <i>Lexicon</i> τ 1388
<i>Tropias</i>	Aristófanes Pólux Hesiquio Focio Anónimo Anónimo	<i>PCG</i> III, fr. 219 <i>On</i> I, 248, 7 <i>Lexicon</i> τ 1496 <i>Lexicon</i> τ 606, 20-22 <i>Suda</i> τ 1052 <i>EM</i> 769, 7
<i>Trygephanios</i>	Pólux	<i>On</i> VI, 18, 1; VII, 151, 8
<i>Trygias</i>	Aristóteles Plutarco Ateneo Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo	frs. 596 y 597 Rose <i>QRG</i> 295E-F <i>Ds</i> I, 31B; XI, 483D <i>Suda</i> , α 1268 <i>EM</i> 771, 10 Zonaras α 127, 1 <i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v 70e
<i>Tryx</i>	Semónides de Amorgo Anacreonte Aristófanes Cratino Teopompo el cómico Nicofón Plutarco Galeno Ateneo Pólux Filóstrato Hesiquio Anónimo Focio Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo Anónimo	<i>IEG</i> II, fr.25 <i>PMG</i> fr. 7 <i>Pax</i> , 576 <i>Nubes</i> , 50 <i>PCG</i> IV, fr. 269 <i>PCG</i> VII, fr. 63 <i>PCG</i> VII, fr. 20 <i>QC</i> 692d, 10 <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 581, 6 <i>Ds</i> X, 424C; XIV, 649B; XV, 671F y 673D <i>On</i> VI, 18, 4 <i>Imagines</i> II, 26, 4 <i>Lexicon</i> τ 1536 y 1559 <i>EG</i> α 146, 19 <i>Lexicon</i> τ 608, 16 <i>Geoponica</i> VI, 13, 2 <i>Suda</i> τ 1097 <i>EM</i> 764, 3 <i>SCHAJ</i> , <i>Nubes</i> v. 50 <i>SCHAJ</i> , <i>Acharnenses</i> v. 398 y 499 <i>SCHAD</i> , <i>Plutus</i> v. 1085 <i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v 70c <i>SCHL</i> , Intro. 45 y 59; 677
<i>Turios</i>	Estrabón Plinio Esteban de Bizancio	<i>Gph</i> VI, 1, 14 <i>NH</i> XIV, 69 <i>Ethnica</i> 316, 3
<i>Thalassites</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 78
<i>Theraios</i> (Tera)	Arquígenes Caríxenes	pág. 69, 11 Larizza Calabro En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 49, 8; 50, 16)

Vino	Autor	Obra
<i>Theraios</i> (Tera)	Caríxenes Galeno	En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 48) <i>De victu attenuante</i> , 94, 3; 98, 4 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 14 <i>RBMS</i> VI, 800, 8 y 12; 801, 4; 804, 15 <i>De differentia pulsuum</i> VIII, 691, 17 <i>De methodo medendi</i> X, 404, 18; 833, 15; 982, 1 <i>SMTF</i> XI, 648, 18 <i>CMSL</i> XIII, 7, 13; 8, 14; 11, 13-15; 49, 8; 50, 16; 56, 6; 85, 3; 165, 17 <i>HVAC</i> XV, 632, 5
	Areteo Oribasio	<i>De curatione acutorum morborum</i> II, 9, 4 <i>ColMed</i> , V, 6, 33 <i>EcM</i> 63, 10, 4
	Aecio	<i>LibMed</i> I, pr, 162; VIII, 55, 50 y 66; 56, 25 y 48 y 132; 73, 127; 75, 61
<i>Theraios</i> (cretense)	Galeno Pólux Oribasio	<i>CMSL</i> XIII, 25, 16; 46, 3; 212, 11 <i>On</i> VI, 17, 1 <i>EcM</i> 63, 5, 6
<i>Therenos</i>	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 338, 10
<i>Therinos</i>	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 99 <i>RBMS</i> VI, 801, 1-8 <i>HVAC</i> XV, 632, 1-8
Zacinto	Ateneo Eustacio	<i>Ds</i> I, 33B <i>CHO</i> I, 267, 40

a) **RESUMEN** (los 10 vinos “de mesa” más citados. Los sinónimos y variantes gráficas se consideran el mismo vino). En términos aproximados. No se incluyen los relacionados en 4.2.2. ni el *Siraios/hepsema/caroinon*.

Vino	Autores	Total citas		
<i>Biblinos/Byblinos</i>	27	55	Vinos totales	145
Cos	18	34	Autores que los citan	165
Creta	27	> 130		
Escíbela (<i>Scybelites</i>)	14	59	Vinos blancos:	15
Ísmaro/Marón	16	33	Vinos tintos:	12
Lesbos	40	79	Vinos pajizo-ámbar:	8
<i>Pramneios/Pramnios</i>	39	66	No se sabe	110
<i>Protropos</i>	18	67	Vinos dulces:	14
Quíos/Ariusia	59	> 180	Vinos de pasas:	12
Tasos	43	90		

b) Principales zonas de producción de vino en la antigua Grecia y sus vinos más representativos.**b.1 Egeo Septentrional y Tracia/Macedonia.**

Acanto	Ísmaro	Lemnos	Lesbos	Mende
Peparetos	Tasos	Tracia	Escione	

b.2 Egeo Medio.

Andros	Eubea	Caristo	Lelanto	Oreo
Escíatos	Esciros	Icaria	Míconos	Quíos-Ariusia
Samos				

b.3 Egeo Sur.

Cos	Creta	Chipre	Naxos	Nísiros
Rodas	Tera	<i>Therenos</i>		

b.4 Asia Menor (Norte).

Bitinia	Nicomedia	Sinope	Tíos	Heraclea Pónica
Lámpsaco	Mesogis	Misia	Naspercena	Perperene
Egas	Escíbela	Tibas	Tmolo	Catacecaumene

b.5 Asia Menor (Centro-Sur).

Aba	Afrodisias	Amblada	Apamea	Clazómenas
Cilicia	Cnido	Éfeso	Figela	Euromo
Télmeso	Esmirna	Halicarnaso	Eritrea	Mindo

b.6 Peloponeso.

Arcadia	Caristo	Cerinia	Cinco Colinas	Corinto
Dentis	Egóstena	Élide	Enunte	Escilunte
Estatmos	Fliunte	Herea	Hípera	Lagaria
Mesenia	Motonea	Onoglos	Pelene	Sición
Trezén	Taigeto			

b.7 Grecia continental.

Ambracia	Antedón	Ática	<i>Chrysatticos</i>	Egóstena
Magnesia	Tanagra	Tebas	Tesalia	

b.8 Mar Jónico-Adriático.

Cércira	Léucade	Zácinto	Issa	
---------	---------	---------	------	--

b.9 Magna Grecia y Sicilia.

Acraganate	Brettia	Elea	Haluncio	Ínico
Turios	<i>Pollios</i>			

c) Vinos más representativos con nombre no ligado claramente a la zona de producción.

<i>Anadendrites</i>	<i>Biblinos</i>	<i>Pramnios</i>	<i>Capnias</i>	<i>Protopos</i>
<i>Psithios</i>	<i>Saprias</i>	<i>Anthosmias</i>	<i>Hippodamant.</i>	<i>Omphacias/-ites</i>

d) Algunos nombres de vinos deteriorados o de baja calidad.

<i>Amphias</i>	<i>Deuterias</i>	<i>Trygias</i>	<i>Tropias</i>	
----------------	------------------	----------------	----------------	--

4.5. Características que más apreciaban los griegos antiguos en su vino.

Homero hace referencia con frecuencia al vino “suave, agradable” (ἡδύς) o “agradable de beber” (ἡδύποτος), con lo que, quizá trate de resaltar la “suavidad” como una cualidad muy apreciada en el vino por las gentes de su tiempo. Y Aristófanes, como ya se dijo (§ 4.2.1 ἀνθοσμίας, Πράμνιος), cuenta que a los atenienses de la época clásica no les gustaban los vinos secos (αὐστηροί) y ásperos (σκληροί) sino que preferían el vino aromático (ἀνθοσμίας), maduro (πέπων) y dulce (νεκταροσταγής)⁹¹², algo que podría generalizarse, probablemente, al resto de los griegos y que, de alguna forma, viene a coincidir con lo expresado por Homero (y a explicitarlo). Y de estas tres (o cuatro) características o cualidades se servirían quizá también los griegos antiguos para establecer su escala de valoración y de calidad de los vinos.

El aroma inherente al vino (puro, se entiende)⁹¹³ era una de las características del vino que más aprecio despertaba entre aquellos griegos que difícilmente bebían vino no aromático⁹¹⁴. Quizá sea Teofrasto quien mejor haya estudiado la relación entre vino y aroma. El vino, dice este autor, empieza a poder beberse y a adquirir olor “cuando se separa su elemento acuoso” (ὅταν ἀποκριθῇ το ὕδατῶδες αὐτοῦ) y esto ocurre “una vez separado el mosto de la pulpa y sedimentadas las heces”. Y añade: “Los vinos dulces (γλυκεῖς) y los flojos (μαλακοί) son casi inodoros, mientras que los vinos ligeros (λεπτοί) tienden a ser más fragantes (εὐώδεις), y se dejan beber antes, que los vinos densos y corpulentos (πίονοι και παχεῖς). Asimismo, los vinos que proceden de un viñedo plantado en un terreno ligero, soleado y bien aireado, son más fragantes. Y los que proceden de cepas viejas son también más fragantes que los que lo hacen de cepas jóvenes. Por otra parte, los vinos muy olorosos o con muchos aromas (πολύοσμοι), sobre todo si estos son fuertes (ἰσχυροὶ ταῖς ὀσμαῖς), presentan en la cata (ἐν τῇ γεύσει) un sabor no precisamente delicado, como si el buen sabor no pudiera coexistir con abundancia de aromas fuertes. Los vinos de las montañas suelen tener buen aroma pero a la vez un sabor seco y poco agradable, constataciones ambas que indicarían que lo que produce el sabor es distinto de lo que produce el aroma, aunque una cierta proporción en la mezcla de ambos daría un

⁹¹² Homero, *Odyssea* IX, 205; XV, 507, por ejemplo; Aristófanes, *PCG* III, fr. 688 y Ateneo, *Ds* I, 30C.

⁹¹³ Los vinos mezclados con agua (κεκραμένοι), son menos olorosos que los puros (ἄκρατοι), decía Aristóteles (*Problemata* 907b 15-20). § 9.1.

⁹¹⁴ Es bien conocido que los griegos antiguos solían aderezar los mostos con distintas sustancias aromáticas (con lo que se intentaba, además, dar estabilidad al vino resultante, § 3.2.3.5) y que también “perfumaban” el vino en el momento de consumirlo. § 5.3.1 *Aromatites* y *Myrines*.

resultado más agradable”. No obstante, “los aromas cambian a la par que los sabores como ocurre con el vino y algunos frutos”⁹¹⁵. Por lo demás, en la literatura griega (incluida la médica), cuando se alude al aroma del vino casi siempre se hace de una forma muy genérica, utilizando adjetivos como εὐώδης o εὔοσμος, (“de buen olor o aroma”) o se dice algo así como que es de aroma “agradable” o “persistente”. Homero, por ejemplo, califica al vino de Ísmaro como “un vino tinto de aroma suave y divino (ὀδμὴ δ' ἡδεῖα καὶ θεσπεσίη)”, Arquéstrato atribuye al vino *Byblinos* un “aroma más intenso” (μᾶλλον εὐώδης) que al lesbio y lo mantiene, dice, durante un largo periodo de tiempo. Y para Aristófanes el vino de Tasos tiene un buen y persistente aroma (“permanece en la cabeza mucho tiempo cuando los otros perfumes ya han perdido la flor y se han evaporado por completo”). Pero no suelen precisar más⁹¹⁶. Solo a veces escritores como el propio Aristófanes, el también comediógrafo Ferécrates, Jenofonte, Luciano o Plutarco, hablan de vino con “olor a flores” (ἀνθοσμίας), aunque no está claro si con este término se refieren a una característica más del vino (como podía ser la dulzura o el añejamiento) o a un tipo concreto de vino cuyo aroma “a flores” se debería a su procedencia o a la uva con la que se elaboraba (§ 4.2.1. *Anthosmias*). Tal vez, la excepción la constituya el comediógrafo Hermipo que, en un corto parlamento puesto en boca del propio Dioniso y en el que hace referencia a varios vinos, habla de aromas a manzanas para el vino de Tasos (§ 4.1.1) y a violetas, rosas o jacinto para el *saprias* (§ 4.2.1), un vino que casi solo él menciona⁹¹⁷.

La dulzura del vino tiene que ver con el sabor y con la “suavidad”. Y podía deberse a la uva o conseguirse de distintas maneras (§ 3.4.2. Vino dulce). Las fuentes literarias que conservamos mencionan muchas más veces el vino dulce (γλυκύς, γλυκάζων) que el seco

⁹¹⁵ Teofrasto, *CP* VI, 14, 10; *CP* VI, 16, 5-7; *De odoribus*, fr. 4.68 Wimmer. Es una lástima, en cualquier caso, que Teofrasto no nos diga qué vinos, de los que se bebían entonces, eran esos πολύοσμοι que él cita y que podríamos traducir por “muy olorosos”, pero también por “de muchos aromas” o “ricos en aromas” (o quizá por “complejos” en lenguaje actual) ni qué olores eran los dominantes en ellos.

⁹¹⁶ Homero, *Odyssea* IX, 208-211; Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29C; Aristófanes, *Ecclesiazusae*, 1117-1122. Y eso a pesar de las diversas sustancias aromáticas que solían añadirse al mosto o al vino en el momento de su elaboración (§ 3.2.4.5). O, quizá, precisamente por eso.

El aroma en el vino, por otra parte, tenía su importancia para los médicos, pues en muchas de sus recetas especifican que el vino sea “de buen olor” (εὐώδης) y en muy pocas que no lo tenga o que sea inodoro (ἄνοσμος/ἄνοδμος). Y la falta de aroma (τὸ ἄοδμον) constituía para Galeno un indicio claro de la ligereza y de la poca consistencia del vino (§ 5.1.1).

⁹¹⁷ Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo, *Ds* I, 29 E-F. Esos aromas “frutales” y “florales”, de los que habla Hermipo, podrían provenir de la uva, pero también de la fermentación o del envejecimiento o “crianza” del vino (aromas secundarios o terciarios) en cuyo caso, como dice J. Robinson (*The Oxford Companion to Wine*, p. 328), el término *anthosmias*, del que hablan los otros autores, no sea entonces solo una metáfora y equivalga al actual *bouquet*. Sobre *anthosmias* y *saprias*, § 4.2.1. y Eustacio, *CHO* I, 102, 26-29.

y casi siempre ensalzándolo. Y, sin duda, era mucho más apreciado que este en todos los estamentos de la sociedad griega antigua, estima que se mantuvo prácticamente a lo largo de toda la Antigüedad clásica, aunque, según Teofrasto (§ *supra*) y otros autores, los vinos dulces carecían de olor o eran poco aromáticos⁹¹⁸. Tan solo los médicos suelen recomendar el vino seco, sobre todo añejo y oloroso, en determinadas situaciones, y son, a veces, un poco reticentes con el vino dulce (§ 5.1.1). Pero, en cualquier caso, la dulzura era una característica muy apreciada ya desde los tiempos de Homero que, para resaltar un vino, lo suele comparar con la miel, utilizando para ello adjetivos como μελιθής o μελίφρων (dulce como la miel)⁹¹⁹. Y, quizá, la mayor alabanza que podía hacerse de un vino en la antigua Grecia era compararlo con el néctar o con la ambrosía (la bebida y la comida de los dioses, o viceversa), cosas que debían de ser extremadamente dulces en el imaginario griego⁹²⁰. Así lo hizo el cíclope Polifemo al probar el vino de Ísmaro: “un efluvio de ambrosía y néctar es este vino”, le dijo a Odiseo. Arquétrato cree que el vino de Lesbos tiene una grandeza propia no del vino sino de la ambrosía y Eubulo compara este mismo vino con el néctar divino, mientras que Hermipo le hizo decir al propio Dioniso que el vino *saprias* era “ambrosía y néctar a la vez”⁹²¹.

El añejamiento o envejecimiento (que también tiene algo que ver con la “suavidad”), era otra de las características del vino que más apreciaban los griegos antiguos (quizá la que más) y utilizaban diversas técnicas, a veces incluso fraudulentas, para acelerarlo (§ 3.2.4.3 y notas 494-495). Este aprecio por los vinos envejecidos está presente ya en Homero (aunque es posible que sea anterior)⁹²² y, al igual que la estima por

⁹¹⁸ Teofrasto, *CP* VI, 16, 5; Plinio, *NH* XIV, 80 y XV, 110; Aristóteles, *Problemata* 873a 2-3. Y, quizá, por eso se les solían añadir distintas sustancias aromáticas y perfumes (§ 9.1.3). E incluso podían mezclarse con vinos secos y aromáticos (Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.52 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32B).

⁹¹⁹ Homero, *Ilias* VI, 258 y 264; X, 579; *Odyssea* VII, 182; XXI, 293, por ejemplo.

⁹²⁰ Como ya se dijo (§ 2.3.1. *Ambrosia*) no está claro cuál era la comida y cuál la bebida de los dioses, pues mientras unos autores defienden una cosa otros defienden otra. Cf. Ateneo, *Ds* II, 39A-B.

⁹²¹ Homero, *Odyssea* IX, 359; Arquétrato, *AG* fr. 59 y Ateneo, *Ds* I, 29C; Eubulo, *PCG* V, fr. 121 y Ateneo, *Ds* I, 28F; Hermipo, *PCG* V, fr. 77 y Ateneo, *Ds* I, 29 E-F. Cf., asimismo, Arquíloco, *IEG* I, fr. 290 y Ateneo I, 30F; Aristófanes, *Acharnenses*, 194-95; Alexis, *PCG* II, fr. 172 y Ateneo, *Ds* X, 441D; Teócrito, *Idyllia* VII, 153.

⁹²² En el palacio de Ítaca (*Odyssea* II, 340-341) en la misma cámara donde se guardaban los tesoros y alhajas familiares, se almacenaban “tinajas de vino añejo puro agradable de beber” en espera del regreso del héroe. Y Néstor, como gran honor, ofrece a Telémaco un “vino añejo dulce de once años” (*Odyssea* III, 391-392). Pero este aprecio de los griegos (y de los romanos) por el vino añejo parece compartido también con otras culturas del Mediterráneo como puede leerse en el *Novum Testamentum* (Lucas 5, 39): “y nadie, bebiendo vino viejo, lo quiere nuevo, pues dice: el viejo es mejor”. Y varias de las ánforas de vino halladas en la tumba de Tutankamón tenían etiquetas indicando el año (cuatro, cinco, nueve, treinta y uno) que, se supone,

la dulzura o el aroma, se mantuvo también constante durante toda la Antigüedad clásica según los numerosos testimonios que aparecen en las fuentes literarias que aplican a veces al vino los términos γέρων/γεράος (“viejo”, “venerable”), utilizados por lo general con personas⁹²³. Algunos de ellos juegan con la edad del vino y la del hombre: “La naturaleza del hombre es muy semejante a la del vino”, decía Alexis, “hierve en su juventud y necesita desfogarse y se torna agradable con el tiempo”, aunque en otra obra dice exactamente lo contrario “el vino en nada se parece al hombre, pues este al envejecer se vuelve desagradable y en cambio anhelamos siempre el vino más añejo (παλαιότατος)”⁹²⁴. Y, buscando quizá la complicidad del público, decía en otra obra: “el vino que siempre goza de consideración entre las cortesanas es el añejo (παλαιός), más no así el hombre entrado en años, sino el joven”, expresión que también aparece en Eubulo. Y Antífanos reflexionaba: “Nuestra vida es en todo semejante al vino y cuando ya le queda poco se torna vinagre”⁹²⁵. También Petronio, ya durante el Imperio Romano, manifiesta el aprecio por el vino viejo, aunque bien es verdad que lo hace de una forma un tanto bufa⁹²⁶. Y Ateneo, un poco más tarde, proporciona algunas razones para este aprecio: “El vino añejo (παλαιός) no solo es el más apropiado para la degustación, sino también para la salud, pues ayuda a asimilar mejor los alimentos y, al ser más ligero, es también más digestivo. Además permite mayor mezcla (de agua) porque se vuelve más calorífico al envejecer”⁹²⁷.

llevaba el vino elaborado a la muerte del faraón. Cf. Johnson, H., *Historia del vino*, p. 21; Lesko L. H. “Egyptian Wine Production during the New Kingdom” en *OAHW*, pp. 220-224.

⁹²³ Así, Píndaro, *Olimpia* IX, 48; Aristófanes, *Acharnenses*, 188-195; Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29C; Menandro, *Dyscolus*, 946-947; Eubulo, *PCG* V, fr. 121 y Ateneo, *Ds* I, 28F; Epínico, *PCG* V, fr. 1 y Ateneo, *Ds* X, 432C; Catulo, *Carmina* 27; Dioscórides, *MM* V, 6, 1; Longo de Lesbos, *DC* IV, 16.

⁹²⁴ Alexis, *PCG* II, frs. 46 y 280 y Ateneo, *Ds* II, 36E-F. Y en otro fragmento (*PCG* II, fr. 172 y Ateneo, *Ds* X, 441D) le hace decir a uno de sus personajes femeninos: “Habrá todo el vino que queramos y, además, será muy dulce (μάλα ἡδύς), sin dientes, ya pasado (ἤδη σαπρός), extraordinariamente viejo (γέρων γε δαιμονίως)”. Esta imagen de “vino sin dientes”, para referirse al vino “muy viejo”, aparece también en Plauto (*Poenulus* v. 700): *vetustate vino edentulo*. También en nuestros días se hacen comparaciones similares: “el hombre y el vino mejoran con la edad”, aunque quizá sea más frecuente comparar el vino con la amistad: “El vino y los amigos, mientras más viejos, mejor”, como ya decía Cicerón (*De amicitia*, 67).

⁹²⁵ Alexis, *PCG* II, fr. 284; Eubulo, *PCG* V, fr. 122; Ateneo, *Ds* I, 25F-26A; Antífanos, *PCG* II, fr. 250 y Estobeo, *Anthologium* IV, 50b, 47.

⁹²⁶ Petronio, *Satyricon* 34, 6-7, donde Trimalción saca unas ánforas de vidrio con una etiqueta en la que podía leerse: *Falernum Opimianum annorum centum* (vino “Falerno del año del consulado de Opimio, de cien años”), mientras comenta tras su lectura por los comensales, “ay!...entonces es cierto que el vino vive más que el hombre”. En el consulado de Lucio Opimio (121 a. C.) la cosecha de vino en Roma debió de ser mítica según cuenta Plinio (*NH* XIV, 55), de forma que “todos los vinos nacidos en esa época llevaban un único nombre, el del cónsul” (*Ibid.*, XIV, 94). En todo caso, constituía un signo de distinción obsequiar a los invitados con ánforas cargadas de años (Juvenal, *Saturae* V, 30-37; Marcial, *Epigrammata* VIII, 45).

⁹²⁷ Ateneo (*Ds* I, 26A-B) apoya la última aseveración en que el vino de Marón (Ísmaro), según dice Homero (*Odyssea* IX, 209), había que mezclarlo con 20 partes de agua. Eustacio (*CHO* I, 102, 30-40) recoge y

Pero no todos los vinos alcanzaban la plenitud y el apogeo de sus cualidades a la misma edad. Ateneo recomendaba, por boca de Galeno, no empezar a beber algunos vinos itálicos antes de un determinado número de años de envejecimiento y maduración (que en algunos casos podía llegar a los quince, veinte e incluso más años) e indicaba cuándo está cada uno de ellos en su plenitud para beberlo⁹²⁸. Con todo, algunos autores antiguos, como Teofrasto, Plinio, Galeno o Ateneo, no dejaban de advertir de que un excesivo envejecimiento podía ser perjudicial para el vino y su sabor y de que el vino de muchos años, al final, termina por volverse amargo (πικρός) e inapropiado para ser bebido, perdiendo incluso su virtud curativa. Aunque algunos, como Séneca o Catulo, veían en ese amargor una garantía de vejez y calidad del vino (§ 5.1.1 y § 3.4.2. y nota 560). En cualquier caso, en la Grecia antigua no habría muchos vinos capaces de alcanzar una edad respetable y menos aún de mejorar con el tiempo. Lo usual sería posiblemente que se deterioraran y se avinagraran con relativa facilidad. De algunos (muy pocos) las fuentes resaltan su capacidad para envejecer, como el Κερκυραῖος/*Cercyraios* de Cércira (§ 4.1.2) o el *Pramnios* (§ 4.2.1) del que se dice incluso que su nombre podría derivar de παραμένιος porque era apto para durar. Y del Peparetos (§ 4.1.2) se dice que necesitaba seis años para poder beberse⁹²⁹. Pero tal vez solo los grandes vinos (Ísmaro, Quíos, Lesbos o Tasos), bien elaborados y con un alto grado de azúcar y alcohol, lo conseguirían y algunas referencias concretas que alaban su vejez así lo atestiguarían⁹³⁰.

El color, en cambio, como característica resaltante en los vinos, al contrario que la dulzura, el añejamiento o el aroma, en contadas ocasiones se menciona en la literatura

comenta estas apreciaciones de Ateneo y Plinio (*NH* XXIII, 38) decía también algo parecido: *vinum vetus copiosiore aqua miscetur*.

⁹²⁸ Ateneo, *Ds* I, 26D-27D; Varrón, *RRe* I, 65, 8; Oribasio, *ColMed* V, 6, 39; Plinio *NH* XIV, 70. Nada similar, en cambio, nos ha llegado de los vinos griegos, lo que sugiere que o bien se ha perdido esa información o que, en general, no debían de durar mucho. Tan solo tenemos referencia de que Teócrito (*Idyllia* XIV, 15) bebía, a veces, vino *Biblinos* de cuatro años, de que el de Peparetos (Plinio, *NH* XIV, 76) necesitaba seis para dejarse beber o de que Néstor ofrece a Telémaco vino de once años (Homero, *Odyssea* III, 391-392). Y de que Plinio (*NH* XXIII, 40; XIV, 79), que creía que “cada vino tiene su propia y esplendorosa edad” y que esa era una edad media, señalaba que todos los vinos de ultramar llegaban a un punto medio de envejecimiento a los siete años, edad referenciada asimismo por Dioscórides (*MM* V, 6, 12) que, como Plinio y Galeno (*Ars medica* I, 406, 16-18; *RBMS* VI, 805, 9-15), se inclinaba por vinos de mediana edad, ni muy jóvenes ni muy viejos. En todo caso, para los médicos no era igual recetar vinos jóvenes que añejos ya que les atribuían distintas cualidades (§ 5.1.1).

⁹²⁹ Ateneo, *Ds* I, 33B y 30E; Plinio, *NH* XIV, 76; Eustacio, *CHO* I, 267, 39; Focio, *Lexicon* π 446, 9-10; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 5 y 328.

⁹³⁰ Arquéstrato, fr. 59 Olson y Ateneo, *Ds* I, 29C; Eubulo, *PCG* V, fr. 121 y Ateneo, *Ds* I, 28F; Fililio, *PCG* VII, fr. 23 y Ateneo, *Ds* I, 31A; Plauto, *Poenulus*, 699-700; Horacio, *Sermones*, II, 33, 115-116; Eliano, *Epistulae rusticae* 8.

griega antigua (salvo en la médica) a pesar de que puede ser un indicio de su edad y de otras características⁹³¹. Homero, por ejemplo, solo menciona el color negro y el rojo aplicados al vino (y únicamente en la *Odisea*), aunque tanto en esta obra como en la *Iliada*, a veces, utiliza el término αἶθος (“brillante” o “ardiente”) para calificar el vino, sin que sepamos muy bien si se refiere al color del vino o al vino en sí mismo (§ 3.4.1, nota 531). Pero por estas escasas referencias podría decirse, no obstante, que en los tiempos de Homero (y quizá anteriores), los vinos más alabados de los que tenemos noticia eran tintos (negros o rojos), como el Ísmaro, el *Pramnios* y quizá el *Biblinos*. Y que en la época clásica se mantiene todavía el prestigio y aprecio de estos tintos, a los que se unirían el de la isla de Tasos (si es que era diferente del Ísmaro) y el de la de Escíatos y, con cierta probabilidad, también los de Lesbos y Quíos (§ 4.1.1), aunque aparecen ya algunos vinos blancos como el de Mende y el de Cos (y tal vez algunos vinos de Lesbos y Quíos serían también blancos). Y todo apunta a que durante el Helenismo fueron imponiéndose lentamente los vinos blancos y que en la época romana eran ya los que dominaban con claridad la escena, relegando a los tintos a “provincias” (como dice Paladio), a las tabernas y al consumo local de los pequeños agricultores y sus vecinos. Las uvas tintas, decía Plinio, son de sabor y olor más intenso y fuerte que las blancas y en consecuencia el vino tinto es más desagradable que el blanco. Y blancos o blanco-pajizos (κίρροί) o ambar-dorados (ξανθοί) serían los más famosos y apreciados vinos de Lesbos y Quíos en esta época (sobre todo el de la región quiota de Ariusia), de creer a Dioscórides y Galeno⁹³².

⁹³¹ Los médicos, ya desde Hipócrates, suelen mencionar con mucha frecuencia el color del vino (e insistir en él) a la hora de recomendarlo para algunos tratamientos ya que atribuían al vino unas propiedades u otras según fuese su color (§ 5.1.1).

⁹³² Plinio, *NH* XXIII, 10; Columela, *RRa* IV, 2, 1; *Geoponica* VII, 3, 1; Paladio, *OA* I, 6, 9; XI, 14, 1; Johnson, *Historia del vino*, p. 40. Galeno comenta (§ 4.2.1. *Aba/Abates* y nota 628) lo poco apropiados que resultaban, en su época, los vinos tintos para la celebración de eventos sociales, e incluso para el consumo ordinario, y la poca “salida” comercial que tenían estos vinos por este motivo. Pero, aun habiendo cambiado los gustos de los consumidores, el cambio de la producción de un tipo de vino a otro no debía de resultar nada fácil, tal y como observaba Columela (*RRa* III, 20, 5): “aún hay agricultores que no han sido capaces de deshacerse de las uvas negras”, algo que parecen confirmar también los *Geoponica* (V, 15, 5) que recomiendan no pisar uvas negras junto con las blancas para no estropear el vino. Lo que puede hacer pensar, en cualquier caso, que la sustitución de vides de uva negra por vides de uva blanca debió de ser un proceso lento (quizá como el que se produciría en Quíos o Lesbos) a la par que caro y que solo la gente pudiente podría permitírselo. Y al que quizá contribuyesen las guerras con su devastación sistemática de cosechas y viñedos (Foxhall, L., “Labranza y combate en la Grecia antigua” en *MGA*, pp. 210-221). Y, obviamente, con el cambio de gustos de los consumidores a lo largo del tiempo, se revalorizarían unas zonas y decaerían otras (el vino de Tasos, por ejemplo, es ignorado ya por Dioscórides y Galeno). Un poco como ocurre también ahora en nuestro país donde los vinos blancos se están revalorizando cuando hasta hace poco era frecuente oír que “el mejor blanco es un buen tinto”.

5. Vino, medicina y farmacopea.

Podría decirse que vino y medicina siempre mantuvieron en la Grecia antigua una estrecha relación que podía manifestarse de múltiples maneras. Ya desde tiempos de Homero (y quizá antes) en la sociedad griega antigua se tenía al vino por un alimento bueno y nutritivo que proporcionaba fuerza y vigor al cuerpo y que tenía poderes curativos para la salud de este⁹³³. E igualmente se le consideró desde antiguo un buen agente terapéutico para la salud del alma al quitar preocupaciones y penas de la cabeza de los mortales⁹³⁴. Pero todo ello solo si se tomaba en las cantidades adecuadas y se administraba con las debidas precauciones, como suelen poner de manifiesto la gran mayoría de las fuentes médicas antiguas, pues en caso contrario podía ser una fuente de problemas y enfermedades. “El vino (y la miel) van muy bien a las personas si, de acuerdo con la naturaleza de cada uno, se administran en el momento oportuno y en la cantidad apropiada” decía Hipócrates. Y un médico de su escuela, Mnesiteo de Atenas, advertía de que, si el vino podía ser el mayor bien para los hombres, también podía convertirse en el mayor de los males si se tomaba de forma desmedida y en exceso⁹³⁵. El también hipocrático Rufo de Éfeso alababa el vino como el mejor remedio para la salud del cuerpo por las muchas cosas buenas que le podía proporcionar, si se bebía moderadamente, y lo llamaba a la vez “fármaco de la pena” (τὸ γὰρ τῆς λύπης φάρμακον οἶνός ἐστι) en la creencia de que, en el relato homérico, lo que Helena vertió en la cratera (§ 9.3.5) no fue otra cosa que vino. Oribasio decía que proporcionaba fuerza (al cuerpo) y regocijo y placer al alma (τῇ ψυχῇ δ' εὐφροσύνην καὶ ἡδονὴν ἐμποιεῖ καὶ ῥώμην παρέχει), siempre que se bebiera con moderación⁹³⁶. Galeno consideraba el vino como una bebida útil y conveniente (πόμα ἐπιτήδειον) que, “tomada con moderación, distribuye el alimento por el cuerpo, ayuda a digerirlo, produce sangre, nutre, aligera todas las penas y aflicciones y contribuye

⁹³³ Homero (*Ilias* XI, 630-641) relata que Néstor aconseja al médico Macaón, herido en combate, tomar una bebida llamada κυκεών/*cyceon* (§ 7.1, notas 1403) hecho a base de vino *Pramnios* y elementos sólidos comestibles porque eso le ayudaría a curar sus heridas y a restablecer sus fuerzas. Pero también se creía que el vino infundía valor y pujanza a los combatientes (*Ilias* IX, 705) y de ahí el consejo que da Odiseo a Aquiles (XIX, 167-168) de que los aqueos coman y beban vino antes de iniciar la batalla. Sobre el vino como alimento de familias y soldados, § 7.1, notas 1409-1410.

⁹³⁴ Así lo proclamaba el autor de los *Cantos Ciprios* (PEG, fr. 17 y Ateneo, *Ds* II, 35C.), un poco posterior a Homero: “El vino es lo mejor que hicieron los dioses para disipar las angustias de los hombres mortales”.

⁹³⁵ Hipócrates, *De affectionibus* 61, 25-28; Mnesiteo de Atenas, fr 41 Bertier (*Comica adespota* PCG VIII, fr. 101) y Ateneo, *Ds* II, 36A-B: “Los dioses dieron a conocer el vino a los mortales como el mayor bien (ἀγαθὸν μέγιστον) para quienes lo toman con sensatez, pues les proporciona alimento y vigor a sus almas y a sus cuerpos, y lo contrario para quienes lo hacen de forma desordenada”.

⁹³⁶ Rufo de Éfeso (citado por Oribasio, *ColMed* V, 7); Homero, *Odyssea* IV, 219-221; Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12.

a volver más mansa y animosa a nuestra alma a través del temperamento del cuerpo que, a su vez, se produce por los humores”. Dioscórides, recomendaba beber vino con moderación y aconsejaba limitar su cantidad en función de la edad de la persona, de la estación del año, de la costumbre y de la calidad del vino, algo parecido a lo que algunos siglos antes recomendaban ya los médicos hipocráticos, para los que la dieta alimenticia (comida y bebida) debía adaptarse siempre al régimen general de vida, a la estación del año y a la edad y a la constitución física de cada persona⁹³⁷. Y al médico Asclepiades de Prusa se le conocía generalmente como “dador de vino” (οἰνοδότης) por la frecuencia con la que lo recetaba y porque solía afirmar que la utilidad del vino era tal que casi podía equipararse al poder de los dioses. Y Plinio, que no era médico, también decía que “no hay cosa más útil que el vino para las fuerzas del cuerpo, ni nada más pernicioso para los placeres si falta la moderación” y, refiriéndose a las viñas, afirmaba que “estas alcanzan tal importancia en los medicamentos que son remedios por sí mismas mediante su propio vino”⁹³⁸. Médicos griegos de todas las épocas, pues, compartieron por lo general esa opinión sobre las bondades (y perjuicios) del vino y lo consideraron como un auténtico fármaco (φάρμακον) en la doble acepción de este término: un remedio y un veneno⁹³⁹. Ellos conocían bien tanto las virtudes terapéuticas del vino como los daños que podía causar bebido en exceso e hicieron un amplio uso de él en medicina y farmacopea para prevenir o curar multitud de enfermedades⁹⁴⁰. Y, en cierta manera, podría decirse que también la compartía la sociedad griega en general o al menos la clase culta y pudiente que podía leer y debía de estar al tanto de las bondades para la salud que se atribuían al vino⁹⁴¹. Y, aunque el dios de la

⁹³⁷ Galeno, *Ars medica* I, 406, 15-407, 2; *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 778, 14-779, 4; Dioscórides, *MM* V, 6, 1 y 12-13; Hipócrates, *De natura hominis* 17 (= *De diaeta salubri* 2). Y opiniones similares en médicos posteriores como Aecio, *LibMed* IV, 30, 28-45 o Pablo de Egina, *EML* I, 95.

⁹³⁸ Asclepiades de Prusa (citado por Plinio, *NH* XXIII, 38); Plinio, *NH* XIV, 58; 19, 5.

⁹³⁹ Galeno, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 809, 14. También Platón (*Leges* I, 647e y 649a; II, 666b y 672d) o Plutarco (*QC* 647A; 655E) llaman “fármaco” al vino. Y asimismo Plinio (*NH* XXIII, 31): *Vinum statim auxilium fit aut venenum*. Cf. Grivetti, L., “Wine: The Food with Two Faces” en *OAHW*, pp. 9-22; Lissarrague, F., *Un flot d’images*, pp. 8-10.

⁹⁴⁰ No obstante, dentro de la literatura griega es, sin duda, en el *Corpus Hippocraticum* y en la obra de Galeno donde más referencias se encuentran (en recetas de toda índole) al uso del vino como remedio farmacológico. Sobre la importancia del vino en estos dos corpus, cf. Jouanna, J., “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *REG* 109 (1996, 2), pp. 410-434 (véase también § 5.1-2 y § 5.7). Pero también entre los hititas y en el antiguo Egipto (al menos durante el Imperio Nuevo) se utilizaba ya de forma discrecional el vino (y la cerveza en el caso egipcio) en medicina y farmacopea (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 133 y 183; Lesko, H.L., “Egyptian Wine Production during the New Kingdom” en *OAHW*, p. 229).

⁹⁴¹ Temas relacionados con el vino y la salud no debían de ser infrecuentes en los simposios, como puede leerse en el de de Ateneo (*Ds* I, 10D): “a los enfermos cardíacos les mezclan el vino con algún cereal para

medicina era Asclepio, el hijo de Apolo, no son infrecuentes en la literatura griega las alusiones a Dioniso (dios del vino) como médico. Plutarco, por ejemplo, llama a Dioniso μέτριος ἰατρός (médico calmado o moderado) por haber inventado el vino, el fármaco más eficaz (ἰσχυρότατον) y agradable, y comenta que el día de la Πιθοίγια/*Pithoigia*, en la libación familiar que se hacía a Dioniso se le pedía que el uso del “fármaco” (que se disponían a probar) fuera inofensivo y saludable. El médico Mnesiteo, en el párrafo citado anteriormente, concluye que “por eso también se llama médico a Dioniso por doquier”. Y hasta la mismísima Pitia de Delfos aconsejaba acudir a Dioniso como médico. O eso dicen el historiador Cameleonte de Heraclea, que transmite un oráculo pítico en el que se apela a la condición médica de Dioniso (“En los días previos y posteriores a la Canícula echa mano de Dioniso como médico”) y el propio Mnesiteo que cuenta que la Pitia de Delfos ordenó a los atenienses, por medio de un oráculo, rendir culto a Dioniso como médico⁹⁴². No es de extrañar, por lo tanto, que abundasen en la antigua Grecia las situaciones para las que el vino (e incluso subproductos suyos como el vinagre) estaba especialmente indicado. Y podía utilizarse de múltiples formas, bien ingerido solo o junto con otros alimentos, bien formando parte de algún fármaco o bien administrado de cualquier otra manera.

5.1. *Propiedades terapéuticas del vino en general y de sus distintos tipos en particular.*

El vino se utilizaba en la medicina y la farmacopea antiguas con muchísima frecuencia para el tratamiento de las más diversas dolencias pues, como se ha dicho, se le consideraba, de forma generalizada, un buen medicamento, ya se administrase solo, con alimentos o con otros ingredientes. Y como a tal se le atribuían y asignaban muchas

retener su efecto”, en consonancia con el médico Areteo (*De curat. acut. morb.* II, 3, 12) o con el autor hipocrático de *Epidemiae* II (5, 18) que aconsejaba en las enfermedades cardíacas dar al enfermo “pan caliente y vino puro”, mientras que en el de Plutarco (*QC* 652C) un contertulio opinaba que “dar vino puro a un cardíaco sería como acercar el fuego a la nieve”. Plinio (*NH* XXIII, 44 y 50-51) opinaba, al respecto, que el vino era la única esperanza de vida que tenían los cardíacos. Y Teofrasto (*HP* IX, 9-20) incluye el vino junto a varias plantas en el tratamiento de diversas dolencias. Teognis de Mégara (*Elegiae* I, 211-212), por su parte, decía que “el vino, si se bebe en abundancia, es malo, pero, si se bebe con moderación, no es malo sino bueno”. Y Platón (*Leges* II, 672d y 674b), afirmaba que “el vino fue entregado a los hombres para la adquisición del pudor del alma y de la salud y la fuerza del cuerpo”, por lo que en su ciudad ideal solo estaría permitido beber vino por motivos de salud o de ejercicio corporal. Y también en las sociedades del Próximo Oriente se compartían criterios similares sobre el vino y la salud (*Novum. Test.*, I *Timotheum* 5, 23).

⁹⁴² Plutarco, *QC* 647A; 648F; 655E; *De sanitate praecepta* 132b; Cameleonte de Heraclea, *DSA* IX, fr. 11 y Ateneo, *Ds* I, 22E; Mnesiteo de Atenas, fr. 42 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 22E. No obstante Plutarco (*QC* 648E), el *EM* (575,45) y Ateneo (*Ds* VIII, 363B) también aplican a Dioniso el epíteto Μεθυμναῖος (“embriagador”), aunque el último aclara que debido a la alegría que dios y vino infunden en los hombres. Cf., al respecto, López Salvá, M. “Plutarco y la tradición farmacológica del vino” en *PDV*, pp. 292-294.

Sobre la Πιθοίγια/*Pithoigia*, fiesta de la apertura de las tinajas del vino nuevo del año, § 7.4.3, nota 1493.

propiedades medicinales de las que aparece un pequeño, pero significativo, resumen en la obra de Dioscórides⁹⁴³. Decía este médico que la virtud (δύναμις) común del vino en general (de todo vino puro y sin mezcla, se entiende) era ser seco por naturaleza⁹⁴⁴, estimulante del apetito, alimenticio y reconstituyente⁹⁴⁵, estomacal y digestivo⁹⁴⁶, proporcionante de buen color⁹⁴⁷, somnífero⁹⁴⁸ y calorífico o capaz de propiciar calor⁹⁴⁹.

⁹⁴³ Dioscórides, *MM* V, 6, 10. Aunque las propiedades terapéuticas del vino, fuese cual fuese su forma de administración, serían siempre las mismas, en lo que sigue se hace referencia principalmente al vino en medicina (bebido solo o en compañía de alimentos) y se deja para el apartado siguiente su uso en farmacopea (combinado con otros elementos animales, minerales o plantas) y utilizado de otras formas.

⁹⁴⁴ Αὐστηρὸς τὴν φύσιν (“seco por naturaleza”) por oposición a γλυκύς (“dulce”) que sería o bien el procedente de uvas dulces o bien el obtenido por otros procedimientos (§ 3.4.2. Vino dulce).

⁹⁴⁵ Ὁρεκτικός (“que abre el apetito”). Debía de ser una opinión generalizada (Plinio, *NH* XXIII, 38) y con el tiempo llegaron a prepararse multitud de “vinos” especiales para servir de aperitivo (§ 5.3.2). Θρεπτικός (“alimenticio”, “nutritivo”). No todos los médicos eran de la misma opinión según Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 743-744), al ser el vino un elemento líquido y no sólido (§ 7.1 y nota 1402). Πρωστικός (“reconstituyente”). Beber vino solía recomendarse de forma habitual en casos de gran esfuerzo físico, como el exigido a los soldados en las batallas (ya aparece en Homero, *Ilias* VI, 258, por ejemplo), a los atletas en el gimnasio, o en las convalecencias tras salir de alguna enfermedad o situación análoga, o se recomendaba a los que estaban desfallecidos o necesitaban algún tónico por debilidad del estómago. Cf. Galeno, *De victu attenuante*, 103; Hipócrates, *De affectionibus* 40; *Mul.* II, 115, 25-35; Dioscórides, *MM* V, 6, 16; Plutarco, *QC* 652B; *De esu carni* 995E.

⁹⁴⁶ Εὐστόμαχος/εὐανάδοτος (“bueno para el estómago”, “que se distribuye con facilidad”, “digestivo”). Y diurético (οὐρητικός), añaden los hipocráticos (*De affectionibus*, 48) o Plinio (*NH* XXIII, 38). Aunque algunos vinos se consideraban emolientes (μαλακτικοί) y buenos para ablandar el vientre (Dioscórides, *MM* V, 6, 1-3; Galeno, *HVAC* XV, 640, 5-15) y unos más diuréticos que otros. § *infra* “Según el color”.

⁹⁴⁷ Εὐχροίας παρασκευαστικός. Sobre la influencia del vino en el buen color de la piel, cf. Hipócrates, *De diaeta salubri* 6 (= *De natura hominis* 21); Plinio, *NH* XXIII, 37.

⁹⁴⁸ Ὑπνοποιός (“inductor del sueño”). Eso es lo que dice Dioscórides. Galeno, por su parte (*De locis affectis* VIII, 131), se preguntaba por qué acordarse de fármacos fuertes (ἰσχυροί), a la hora de dormir, “si diariamente es posible disponer de lechuga, baños de agua caliente y vino, que mezclado de forma moderada con agua, producen sueño”, y más adelante (162) aconseja contra el insomnio bebidas hidratantes como vino bien mezclado con agua. Algo similar dice Aecio (*LibMed* XVI, 28, 9) si bien precisa que el vino sea blanco. También Plinio (*NH* XXIII, 38), Macrobio (*St* VII, 6, 7) o Plutarco (*QC* 652C) proclamaban la cualidad somnífera del vino. E igualmente Aristóteles (*De somno et vigilia*, 456b 26-33) que lo cita a la par que otras sustancias hipnóticas que “se comen” como la mandrágora, la adormidera o la cizaña. No obstante, Galeno (*De locis affectis* VIII, 132) no dejaba de precisar que el vino bebido en cantidad, sobre todo si era puro o añejo, producía el efecto contrario (es decir, insomnio) y el autor de los *Problemata* aristotélicos (874b 12-20) se preguntaba por qué a los borrachos les cuesta conciliar el sueño.

⁹⁴⁹ Θερμός o θερμαντικός (“caliente” o “calorífico”, “que produce calor”), son adjetivos que los médicos antiguos aplicaban con frecuencia al vino, generalmente en términos de la “teoría de los humores”. Ya desde Hipócrates esta teoría, al menos en su formulación más usual y completa y en líneas muy generales, mantenía que por el cuerpo humano se movían, en varias direcciones, cuatro sustancias básicas, llamadas humores (líquidos). Estos eran la sangre (αἷμα), la flema (φλέγμα), la bilis negra (χολή μέλαινα) y la bilis amarilla (χολή ξανθή / χολή ὠχρά), y se identificaron, a su vez, con las estaciones del año y con los cuatro elementos básicos de Empédocles (aire, agua, tierra y fuego). Y se establecieron, al efecto, dos pares de contrarios: seco-húmedo y frío-caliente, por lo que cada uno de estos humores se consideraba más o menos cálido o frío y más o menos húmedo o seco. Así la sangre, por ejemplo, se consideraba “caliente” y “húmeda” y se identificaba con la primavera y el aire. La flema se consideraba fría y húmeda y se identificaba con el invierno y el agua. La bilis amarilla se consideraba cálida y seca y se identificaba con el verano y el fuego. Y la bilis negra se consideraba fría y seca y se identificaba con el otoño y la tierra. En consecuencia, se creía que todo hombre tenía también en su constitución estas cuatro cualidades: calor, frío, sequedad y humedad. Y

Pero entonces (como ahora) no todo el vino que se producía era igual ni tendría tampoco las propiedades que señala Dioscórides (si las tenía todas) en el mismo grado. Había distintos tipos y no todos los vinos servían para tratar con la misma eficacia todas las

que, según la edad y el sexo, predominaba uno u otro de estos elementos. Y se consideraba que cada uno de los cuatro humores aumentaba o disminuía según las estaciones del año, en función de la dieta (según fuese esta seca, húmeda, caliente o fría) y de la actividad de cada individuo. Y que cuando estaban en equilibrio el individuo gozaba de buena salud, mientras que si alguien sufría de superávit o déficit de alguno de estos líquidos y cualidades, entonces su salud y bienestar se veían afectados, resultando las enfermedades, en consecuencia, de un desequilibrio (δυσκρασία) entre ellos (cf. Hipócrates, *De natura hominis*; *De morbis* IV, 32-38, que considera como humores la sangre, la flema, la bilis y el agua; *De morbis* I, 2, que menciona tan solo dos humores (bilis y flema) y la dicotomía frío/calor; Galeno, *De naturalibus facultatibus*, sobre todo el libro II. Y, también, Joly, R., *Le niveau de la science hippocratique*, pp. 170-179). Para corregir este desequilibrio se aplicaban remedios (ιάματα), generalmente a base de dietas o fármacos (que también podían ser secos, húmedos, calientes o fríos) que contrarrestasen el elemento perturbador, siguiendo, en general, el principio de la medicina “técnica” de que: “los contrarios son los remedios curadores de los contrarios” (τὰ ἐναντία τῶν ἐναντίων ἐστὶν ἱάματα o *contraria contrariis curantur*), que ya aparece en Hipócrates (*De flatibus* 1, 26), aunque Galeno (*De sanitate tuenda* VI, 379, por ejemplo) recuerda que había que saber con cierta exactitud qué contrario aplicar en cada ocasión (sobre los principios de “los contrarios” y “los semejantes”, de alopatía y de homeopatía, cf. Gil, L., *Therapeia*, pp. 161-168). Pero no solo podía verse afectada por los humores la salud del individuo, también podía serlo su personalidad. Teofrasto (*Characteres*), Galeno (*De temperamentis*, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur*) y otros autores relacionaron de alguna manera los humores corporales y el carácter de las personas al establecer que la mezcla y/o predominio de alguno de los cuatro humores corporales podía determinar (aunque existían también otros factores) el carácter o temperamento de una persona e incluso las facultades del alma. Así, por ejemplo, aquellos individuos con mucha flema solían ser tranquilos o calmados (“flemáticos”), los que tenían mucha sangre solían ser sociables y se decía que su carácter era “sanguíneo”, aquellos con mucha bilis amarilla se decía que eran de carácter colérico, y en los que predominaba la bilis negra resultaban ser melancólicos. Cf. Aristóteles, *Problemata* 953a 10-954a 40.

Los médicos, en su gran mayoría (no todos seguían la teoría de los humores), definen el vino como θερμός (“calorífico”, “que calienta”) y tendría esa cualidad en mayor o menor medida según fuese su color, sabor o edad (§ *infra*), si bien, para Galeno, no todos los vinos la tendrían “por naturaleza” (cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 52, 1; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* V, 7, 1-4); Galeno, *SMTF* XII, 88; *De locis affectis* VIII, 132 y 207; Oribasio, *ColMed* III, 31; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 6; Aecio, *LibMed.* I, 298, 1-2). Pero se consideraba un elemento de segunda fila entre los que proporcionaban calor (el añejo de tercera y el mosto y el vino joven solo de primera). Platón (*Leges* II, 666a), Aristóteles (*Problemata* 871a 2 y 28; b 1 y 32; 874b 35) o Plinio (*NH* XIV, 58) también defendían la cualidad “calorífica” del vino, aunque no debía de ser esta una opinión unánime en la Antigüedad. Entre los contertulios de Plutarco (*QC* 651F-653B y 701F), por ejemplo, unos mantenían que el vino era calorífico y otros defendían que era frío (ψυχρός) y refrigerante, aduciendo en pro o en contra de cada posición las más variadas razones. Y Epicuro (*Symposium*, en Plutarco, *QC* 652A) intentaba explicar que “el vino tiene en sí algunos átomos productores de calor y otros, a su vez, de frío, de los cuales pierde unos, cuando se encuentra dentro del cuerpo humano, y toma otros de él según la naturaleza y temperamento del bebedor”. Esta cuestión sobre la naturaleza calorífica o refrigerante del vino, quizá nunca resuelta, se mantenía aún vigente en tiempos de Macrobio (*St* VII, 6, 1-13; 12, 28-29) cuyos tertulianos argumentan de forma similar a los de Plutarco. Y se discutía, asimismo, si el vino, por naturaleza, era seco, “que seca” (ξηρός) o húmedo, “que humedece” (ὕγρός). Galeno (*De sanitate tuenda*, VI, 54, 8-55,10), Oribasio (*ColMed, libri incerti* 35, 10-11) o el autor de *De morbis* (I, 26), entre otros médicos, decían que el vino humedecía y calentaba el cuerpo (οἶνος ὑγραίνει τε ἱκανῶς καὶ θερμαίνει τὸ σῶμα) y, en consecuencia, permitía reconstituir el equilibrio humoral de las personas secas y frías. También para Aristóteles (*Problemata* 873a 30; b 11) el vino era húmedo por naturaleza. En cambio el autor del *De diaeta* (II, 52) o Pablo de Egina (*EML* I, 95, 1, 6) opinaban que el vino era caliente y seco (θερμὸς καὶ ξηρός). Incluso el propio Galeno (*SMTF* XII, 88) decía que “las cualidades (del vino) de producir sequedad son análogas a las de producir calor”. Y para Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed, libri incerti* 20, 51) “unos vinos son más caloríficos, otros más secos y otros más húmedos” dependiendo de su color o edad.

dolencias ni producían exactamente los mismos efectos ni debían utilizarse de la misma manera. Unos eran mejores y otros peores, unos eran más adecuados y eficientes que otros según la dolencia que debía tratarse e incluso algunos podían ser más nocivos que otros para las vías digestivas u otros órganos o estar contraindicados en algunos casos. Había que utilizarlos, en consecuencia, en función de las diferentes propiedades que se atribuían (por los médicos, sobre todo) a cada tipo de ellos. Estas propiedades, que había que conocer y tener en cuenta a la hora de utilizarlos como elemento terapéutico, podían ser inherentes a la uva y al propio vino y, en consecuencia, serían distintas según fuese su color (tinto, blanco, pajizo o ámbar-dorado), su aroma (oloroso o no), su sabor (dulce, seco, ácido, astringente), su consistencia (espeso o ligero) o su edad (joven o añejo). Pero también podían depender del lugar de procedencia o de la forma de elaboración y de la manera en que se tomase el vino: puro (solo) o aguado (mezclado con agua). Galeno, que hace uso de una tradición y experiencia anteriores que arrancaría sobre todo de Hipócrates y los médicos hipocráticos, considera desorganizada e incompleta la clasificación de vinos desarrollada por estos médicos y la reorganiza y completa estableciendo una tipología de los vinos (que posteriormente utilizarán en mayor o menor medida otros médicos) tomando como base seis características o categorías (διαφοραί): color (κατὰ τὰς χροάς), sabor (κατὰ τὴν γεῦσιν), consistencia (κατὰ τὴν σύστασιν), aroma (κατὰ τὴν ὀσμὴν), fuerza (κατὰ τὴν δύναμιν) y edad (κατὰ τὸν χρόνον), y comenta de forma sucinta, desde el punto de vista médico, las distintas cualidades o posibilidades (ποιότητες) que cada una de estas características podía presentar⁹⁵⁰. Y, como no hay una correspondencia exacta y biunívoca entre estas características, en ocasiones no bastaba (aunque muchas veces se receta vino a secas) con señalar una sola de ellas, por lo que es muy frecuente que los médicos, al prescribir “vino”, especifiquen más de una (vino blanco, ligero y oloroso o vino tinto seco y añejo, por ejemplo) y que incluso, a veces, señalen el nombre o el lugar de origen del vino. Pero, más importante que su procedencia, era que el vino reuniera las propiedades que se requerían en cada caso, como decía Galeno que en varias ocasiones se refiere a la gran diferencia que hay entre los distintos vinos y a la importancia que tiene conocerla bien para poder hacer un adecuado uso de él en medicina y farmacopea. Y, a veces, tras enumerar varios nombres de vinos insiste en que lo importante son sus propiedades y que,

⁹⁵⁰ Galeno, *HVAC* XV, 626-630. Cf. sobre este tema, Bèguin, D., “Le vin médecin chez Galien” en *VSGA*, pp. 143-154; Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 40-45.

por lo tanto, pueden usarse esos vinos u otros de los disponibles que sean de características similares a las de los enumerados, y recrimina en alguna ocasión a sus colegas (§ 5.2. y nota 1030) por incluir en sus recetas “vino” sin más especificaciones⁹⁵¹. Las propiedades que los médicos atribuían a los distintos tipos de vinos las podemos conocer bastante bien gracias a las frecuentes citas y referencias que aparecen diseminadas en sus obras, en las que se recomienda un tipo de vino u otro según el mal que debía corregirse, y gracias también a algunos extractos que los propios médicos hicieron de ellas⁹⁵², si bien es verdad que en el tratamiento de la misma enfermedad puede que no todos los médicos, si recetan vino, muestren la misma precisión a la hora de señalar el tipo adecuado. E, incluso, a veces y ante un caso concreto, podía ocurrir que se impusiese el pragmatismo del médico que, obviando un poco las propiedades comúnmente atribuidas a los distintos tipos de vinos, podía recetar aquel que, a juicio del paciente, le sentara y le fuera bien. Un médico hipocrático, por ejemplo, ante un caso de tifus receta “beber vino tinto seco si le hace al paciente y si no vino blanco seco y bastante aguado”, pero un poco más adelante y en otro caso también de tifus invierte la prescripción y receta “beber vino blanco si le es útil al paciente y si no un vino tinto”⁹⁵³.

5.1.1. *Propiedades terapéuticas de los distintos tipos de vino.*

Al vino se le atribuían, como se acaba de ver y ya desde antiguo, distintas propiedades terapéuticas y farmacológicas según fuesen sus características. Siguiendo el esquema trazado por Galeno, estas propiedades o cualidades podrían resumirse así:

⁹⁵¹ En el caso, por ejemplo, de un enfermo “enfriado” en extremo y para el que el mejor remedio (ἄριστον ἵαμα) consideraba Galeno (*SMTF* XI, 604, 7-16) que sería beber un vino muy calorífico, aconseja que se dé al paciente vino de Lesbos o, en su defecto, *Tmolites* seco, el *Ariusios* de Quíos (§ 4.1.1), algunos vinos italianos o algún otro que se tenga a mano siempre que reúna las características del lesbio (λεπτός καὶ διαυγής τὴν σύστασιν, κερρὸς ἢ ξανθὸς τὴν χροάν, εὐώδης τε κατὰ τὴν ὁσμὴν, “ligero, pajizo o ámbar y aromático”) y por tanto que sea θερμὸς καὶ ἀκριβῶς οἰνώδης (“calorífico y reconocidamente fuerte”). Cf., asimismo, Galeno, *RBMS*, 808, 8-11; *CMSL* XII, 473, 10-474, 4; 671, 3-17; *De sanitate tuenda*, VI, 275-276.

Y cuando recetan vinos concretos (§ 6), los médicos hipocráticos parecen preferir el vino *Pramnios* (§ 4.2.1) y el de Mende (§ 4.1.1), Galeno y Oribasio (y también Aecio) se inclinan más bien por el de Lesbos, Quíos (*Ariusios*) o *Tmolites* (§ 4.1), mientras que a Alejandro de Trales parece gustarle más el de Cnido o el *Chrysatticos* (§ 4.1.2). Y todos ellos suelen recetar vinos densos y dulces, como los de Creta, *Scybelites* (§ 4.1.2), *protropos* o *siraios* (§ 4.2.1) como ingredientes o acompañantes de distintos fármacos.

⁹⁵² Un resumen, aunque muy general, de estas propiedades puede verse en Hipócrates, *De diaeta* II, 52; *De diaeta in morbis acutis* 14 (=50-52 Joly); Dioscórides, *MM* V, 6; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 743-744; *RBMS* VI, 800-808; *HVAC* XV, 626-630; Oribasio (tomado de Galeno), *ColMed* V, 6; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* V, 7); Aecio, *LibMed* I, 298; Pablo de Egina, *EML* I, 95; Plinio, *NH* XXIII, 31-52; Paladio, *OA* XI, 14, 1.

⁹⁵³ Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 39, 19-21; 41, 27.

En cuanto al color (κατὰ τὰς χροάς), el vino tinto (negro)⁹⁵⁴ se consideraba, en general, fuerte y difícil de digerir (δύσπεπτος), malo para el estómago, flatulento (φυσώδης), que perturbaba el intestino (ταρακτικός) y que emborrachaba y engendraba carnes (σαρκῶν γεννητικός), sobre todo el espeso o denso. Eso, al menos, dice Dioscórides y en cierta medida también Aristóteles o Plinio⁹⁵⁵. Galeno, que al tinto denso y espeso le asociaba de forma usual la cualidad de dulce, dice que aun así era astringente (también lo dice Aecio), cualidad que se asociaba más bien al tinto seco considerado, de forma generalizada, áspero y astringente (στρυφνός), como dice Ateneo (“si el vino tinto no es dulce es astringente”), por lo que se le tenía por conveniente para detener el flujo de vientre y estómago, hemorragias y disentería⁹⁵⁶. En el *Corpus Hippocraticum*, se resumen así las cualidades del vino tinto: “Los tintos secos (αὔστηροί) son más secos (ξηρότεροι) y no son ni laxantes ni diuréticos ni expectorantes y resecan por su calor al consumir la humedad del cuerpo”, los suaves (μαλακοί) son “más húmedos, más laxantes y producen gases” y “los tintos dulces son más húmedos y más débiles y producen gases al introducir humedad en el cuerpo”⁹⁵⁷. En cualquier caso, el vino tinto se consideraba muy alimenticio, reconstituyente y calorífico (en el sentido de la teoría de los humores), cualidades estas señaladas por la práctica totalidad de los médicos, pues, como decía Galeno, estando próximo a los alimentos sólidos por su consistencia, poseía de forma natural las dos cualidades elementales para ser un buen alimento (humedad y calor)⁹⁵⁸. Se le veía también como el más adecuado para la generación de sangre (αἵματος γένεσιν ἐπιτηδείατος, decía

⁹⁵⁴ Los médicos hipocráticos y Dioscórides desconocen el vino de color rojo (no lo mencionan al menos) y los posteriores suelen definir este, en términos generales, con unas características muy similares a las del negro y señalan, asimismo, su proximidad en cualidades y propiedades medicinales, aunque también suelen hacer, a veces, alguna matización (cf. Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 744; *RBMS* VI, 801, 12-15; *HVAC* XV, 627; Orisasio, *ColMed* V, 6, 27-28; Aecio, *LibMed* I, 298, 5-10). En todo caso por vino tinto debe entenderse siempre, en adelante, tanto el negro como el rojo (véase § 3.4.1).

⁹⁵⁵ Dioscórides, *MM* V, 6, 2 y 12; Aristóteles, *De somno et vigilia* 457a 15; Plinio, *NH* XXIII, 39; Eustacio, *CHI* III, 250, 24.

⁹⁵⁶ Galeno, *RBMS* VI, 801, 1-6; *De alimentorum facultatibus* VI, 744; *Ad Glauconem* XI, 52, 10-15; Aecio, *LibMed* I, 298, 5-10; Ateneo, *Ds* I, 32C; *Geoponica* VIII, 20. El autor hipocrático de *De affectionibus* (43 y 55) aconseja beber vino tinto seco (οἶνον μέλανα αὔστηρόν) junto con comidas secas (“que secan” en el sentido de la teoría de los humores) para “desechar” el cuerpo (en cambio aconseja vino blanco, dulce, añejo y aguado para hidratarlo), y el de *Mul.* I, 52 recomienda a las mujeres, con diarreas después del parto, beber vino seco *Pramnios*, un vino tinto (§ 4.2.1). Véase, en este mismo sentido, *Mul.* II, 112, 1-20 y 201, 34.

⁹⁵⁷ Hipócrates, *De diaeta* II, 52. Αὔστηρός, “seco”, por oposición a dulce (γλυκύς) y ξηρός (“seco”, “que seca”) en el sentido de la teoría de los humores (véase § 3.4.2. Vino seco).

⁹⁵⁸ Mnesiteo de Atenas, fr. 46 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 32C-D; Hipócrates, *De affectionibus* 40; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 744; *RBMS* VI, 801, 10-15; *HVAC* XV, 645; *In Hippocratis aphorismos commentarii* XVIIb, 467, 16-468, 5: “el vino rojo espeso es el más alimenticio”; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 1-10; Plinio, *NH* XXIII, 39.

Galeno), sobre todo el rojo, dulce y espeso⁹⁵⁹. Igualmente se el tenía por un buen generador de bilis negra y en consecuencia del humor melancólico por lo que no era conveniente por este motivo para estos pacientes⁹⁶⁰. Con todo, para Aecio el vino rojo (el ligero y poco astringente) era el mejor de todos los vinos para la salud⁹⁶¹. El blanco (λευκός) se consideraba, en general, débil (ἀσθενής), ligero (λεπτός) por naturaleza y de consistencia similar al agua (§ 3.4.1). Y, quizá por eso (y sobre todo el seco), se creía que era un buen diurético (οὐρητικός), mejor que el tinto, y capaz, por lo tanto, de limpiar la sangre a través de la orina, decía Galeno⁹⁶². “Más diurético que laxante”, se lee en el *De diaeta* hipocrático, “el blanco es un vino que refresca, adelgaza, humedece el cuerpo y debilita la sangre” (n. 959) y “los blancos secos calientan (θερμαίνουσι) aunque no llegan a resecar (οὐ ξηραίνουσιν)”, cualidad que también Ateneo atribuía al vino blanco: “es calorífico” (θερμός) y tiende a subirse a la cabeza”. Galeno y Oribasio (que le copia) afirmaban, en

⁹⁵⁹ Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 744, 4-12; *De victu attenuante*, 88; *HVAC* XV, 894; *RBMS* VI, 801; Oribasio, *ColMed* III, 3, 7; *Synopsis* IV, 2, 5; Aecio, *LibMed* I, 298, 5-6; II, 241, 19-21. Los médicos solían establecer una cierta relación entre el vino, en general, y la sangre, como si aquel pudiera suplir las funciones de esta o generar y producir sangre. “En las borracheras la sangre se hace más abundante de repente” sostenía un médico hipocrático (*De flatibus*, 14) mientras que otro (*Epidemiae* VI, 6, 7), en el caso de sangrados abundantes y frecuentes por la nariz, recomendaba tomar vino puro “a los pelirrojos y si la cabeza lo soportaba, si no, no”. Y un tercero (*De affectionibus interioribus* 18, 30-40) aconsejaba, en un caso de nefritis, beber vino (blanco y bastante aguado) muchas veces al día hasta que el enfermo sangrara por la nariz, permanecer así durante trece días y dejar entonces de beber. Bastante tiempo después, Oribasio (*Libri ad Eunapium* I, 12) aún mantenía que “el vino le va bien a la sangre”. Y, en general, se consideraba que sobre todo le iba bien el tinto (μέλας/ἐρυθρός) y puro, de color y consistencia similar, y el llamado *siraios* (§ 4.2.1) ya que la transformación de vino en sangre en este caso debía de considerarse muy fácil. Quizá por las analogías de color y el principio de la medicina popular (y de la homeopatía) de que “lo semejante ayuda a lo semejante” (ὁμοιοῦς-ὁμοίω ο *similia similibus curantur*). El vino blanco, por el contrario, se creía que debilitaba la sangre como afirma el autor del *De diaeta* (II, 52). En cualquier caso, los médicos de la escuela hipocrática solían recomendar beber vino tinto, generalmente puro, si se había perdido mucha sangre, como podía ocurrir en algún caso a las mujeres (véase más adelante vino puro/aguado), y también, y por su astringencia, para detener esa pérdida. Y podía ser recetado en estos casos solo o junto con las comidas o formando parte de algún fármaco astringente, pues “las cosas astringentes con vino tinto detienen los flujos” (*Mul.* I, 11, 68; 24, 13; II, 121, 19 y 30; 192, 19-35). Pero no solo los médicos establecían una cierta relación entre el vino y la sangre. En *Lysistrata* de Aristófanes (verso 205), por ejemplo, cuando las mujeres “degüellan” un *stamnion* de vino de Tasos (un vino tinto), una de ellas comenta “de buen color es la sangre, ya lo creo, y corre de forma espontánea”. E Isidoro de Sevilla (*Etymologiae* XX, 3, 2) llega, incluso, a hacer derivar la palabra “vino” (*vinum*) de “vena” (*vena*) porque el vino, dice, “apenas terminado de beber llena las venas con su sangre”, aunque a este respecto, Galeno (*De victu attenuante*, 93) ya había dicho que determinados vinos (tintos, dulces y densos sobre todo) llenaban las venas de sangre. Cf. Plinio, *NH* XXIII, 37; Gil, L., *Therapeia*, p. 206; Jouanna, J., “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *REG* 109 (1996, 2), pp. 423-425.

⁹⁶⁰ Galeno, *HVAC* XV, 894; *De locis affectis*, VIII, 184, 10-14, donde explica cómo el vino tinto que es un elemento “calorífico” puede generar, cuando se le da a alguien que tiene exceso de calor, una sustancia fría como la bilis negra (la amarilla se consideraba caliente).

⁹⁶¹ Aecio, *LibMed* I, 298, 20-23.

⁹⁶² Ateneo, *Ds* I, 26C; Mnesiteo, fr. 46 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 32C-D; Galeno, *De victu attenuante*, 93; *HVAC* XV, 639-644; Rufo de Efeso, *De renum et vesicae morbis* III, 23; Eustacio, *CHI* III, 250, 24.

cambio, que el vino blanco seco era justamente el menos calorífico de todos y que por ese motivo era el más diurético y el más conveniente para el estómago. Y como un buen estomacal y digestivo lo consideraba también Dioscórides⁹⁶³. Pero, por el contrario, solía vérselo como el menos alimenticio de los vinos y desde luego menos que el tinto. La variedad dulce sería, en todo caso, la más nutritiva, “al revés de lo que ocurre con el vino tinto” en palabras de Ateneo, aunque para Galeno, como ya se dijo (§ 3.4.1), no había ningún vino blanco que fuera dulce sino que unos eran secos y espesos y otros flojos y ligeros siendo estos últimos los menos nutritivos de todos⁹⁶⁴. En cualquier caso, era un vino muy recomendado por los médicos en general, tanto del *Corpus Hippocraticum* como posteriores, y tanto en las dietas como en la vida ordinaria. Dioscórides afirmaba que el vino blanco “es el más adecuado para cualquier persona y el que hay que elegir tanto en la enfermedad como en la salud con preferencia a cualquier otro pues para el uso de la salud, son convenientes los vinos blancos y secos (y sin agua de mar)”. Y Aecio incluso lo aconsejaba para conciliar el sueño⁹⁶⁵. El pajizo (κίρρος, § 3.4.1) se consideraba intermedio entre el tinto y el blanco en cuanto a propiedades y efectos sobre la salud, según decía Dioscórides, y para Galeno se situaría por su consistencia (§ *infra*), entre los vinos densos (παχεῖς) y los flojos (ὑδατώδεις) a la vez que era alimenticio y moderador de los humores (θεραπευτικός καὶ ἐπικεραστικός) y los más ligeros (λεπτότατοι τῶν κίρρων) y secos de estos vinos eran buenos diuréticos, mientras que los dulces y espesos alimentaban más que los ligeros y eran buenos generadores de sangre⁹⁶⁶. Mnesiteo de Atenas, en referencia a la variedad seca, dice que era un vino “que contribuye a que se digieran mejor los alimentos” y Ateneo añade que era el vino que con más facilidad se digería por ser desecativo (ξηραντικός) y que la variedad dulce, como ocurría también con el vino blanco, era la más nutritiva⁹⁶⁷. Los médicos, en general, consideraban que era muy calorífico (θερμός), más que el tinto, y que precisamente por eso producía más dolores de cabeza y enturbiaba más

⁹⁶³ Hipócrates, *De diaeta* II, 52; Ateneo, *Ds* I, 32C; Galeno, *HVAC* XV, 640, 12-15; 644; Oribasio, *ColMed* V, 6, 25; Dioscórides, *MM* V, 6, 2.

⁹⁶⁴ Ateneo, *Ds* I, 32C; Galeno, *De victu attenuante*, 92-93; *RBMS* VI, 801, 7-8; *De alimentorum facultatibus* VI, 744; Oribasio, *ColMed* V, 6, 26-27; Aecio, *LibMed* I, 298, 10.

⁹⁶⁵ Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XII, 460, 17); Dioscórides, *MM* V, 6, 2 y 11-12; Aecio, *LibMed* XVI, 28, 9. En el *Corpus Hippocraticum* se recomienda muchas veces vino blanco, sobre todo en los tratados ginecológicos o en el *De affectionibus interioribus*.

⁹⁶⁶ Dioscórides, *MM* V, 6, 2; Galeno, *De methodo medendi* X, 833, 6-8; 837.

⁹⁶⁷ Mnesiteo, fr. 46 Bertier y Ateneo, *Ds* I, 26B y 32C-D. También la *Suda* (κ 1665) y Eustacio (*CHI* III, 250, 25) definen este tipo de vino como desecativo.

la razón, aunque en el *Corpus Hippocraticum* se recomienda en determinados procesos de enfermedades agudas en sustitución de otros vinos e incluso de bebidas acuosas⁹⁶⁸. Galeno solía recomendarlo con frecuencia y era el vino que aconsejaba utilizar en la preparación de los antidotos y el que recomendaba beber a los que vivían en países fríos o durante el invierno, y también a los flemáticos (por su naturaleza húmeda y fría), y se lo desaconsejaba a los biliosos (χολώδεις) y a los que habitaban en zonas cálidas o durante las estaciones calurosas. Y para Pablo de Egina era el más adecuado y el mejor para la salud⁹⁶⁹. Y de propiedades similares a los pajizos (κιρροί) debían de ser los vinos de color ámbar-dorado (ξανθοί, § 3.4.1) y ocre-amarillo (ὠχροί, § 3.4.1) que, según Galeno, se situarían, por sus cualidades, entre los tintos y los blancos. Y dentro de los vinos de estos colores, el seco y ligero se tenía por un buen diurético aunque no tanto como el blanco, mientras que el dulce se consideraba muy alimenticio y un buen generador de sangre. El vino ξανθός pasaba, además, por ser el más calorífico (ἄκρως θερμός) de los vinos y, en consecuencia, como dicen Galeno o Aecio, el mejor para los ancianos (sobre todo el ligero) a los que, en general, se les suponía de naturaleza seca y fría⁹⁷⁰.

El color era, pues, muy importante para los médicos (distinguen una amplia gama de ellos, § 3.4. y nota 523) y les servía, entre otras cosas, para reconocer el carácter más o menos “calorífico” del vino (según la teoría de los humores). Y, en este sentido, consideraban, en general, que el más calorífico (θερμός), era el vino de color ambar-dorado (ξανθός) seguido del ocre-amarillo y del pajizo (ὠχρός/κιρρός), el rojo/negro (ἐρυθρός/μέλας) y finalmente el blanco (λευκός), al que Galeno, a veces, parece negar esta cualidad. Para Rufo de Éfeso, no obstante, los pajizos serían los vinos que más calientan mientras que los tintos serían los que más secan y los blancos los que más humedecen. El color también les podía servir a los médicos de indicio de la edad del vino (asimismo importante para ellos, § *infra*) pues observaban que el vino podía ir cambiando de color con el paso

⁹⁶⁸ Galeno, *De methodo medendi* X, 835, 17-18; 837; *RBMS* VI, 807; *HVAC* XV, 646, 8-10; Oribasio, *ColMed* III, 21, 3; V, 6, 23-25; 31-32; *Libri ad Eunapium* I, 51; Aecio, *LibMed* II, 271. El autor de *De diaeta in morbis acutis* (17, 20=63 Joly) especifica que en este tipo de enfermedades, si se piensa que el vino produce mucha pesadez de cabeza, hay que retirarlo y usar bebidas acuosas o “vino κιρρός rebajado con agua y sin olor” y después beber agua, pues así el vino perderá fuerza (μένος) y se subirá aún menos a la cabeza.

⁹⁶⁹ Galeno, *De antidotis* XIV, 27, 15; *RBMS* VI, 803-804; Oribasio, *ColMed* V, 6, 31-32; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 5. Sobre la naturaleza de flemáticos y biliosos, § 5.1. nota 949.

⁹⁷⁰ Galeno, *De victu attenuante*, 92-94; *De methodo medendi* X, 834, 6-13; *De sanitate tuenda* VI, 335, 12-336, 15; 337, 1-2: ὅσοι δὲ τῶν ὠχρῶν ἢ ξανθῶν οἴνων παχεῖς εἰσιν, αἷμα γεννῶσιν οὗτοι καὶ τρέφουσι τὸ σῶμα; Oribasio, *ColMed* III, 4; V, 6, 25; Aecio, *LibMed* II, 242, 12; IV, 30, 28-45. Sobre la naturaleza de los ancianos, § 5.6. y nota 1316.

del tiempo, tornándose en amarillento (κιρρός) o ámbar-dorado (ξανθός), y que los vinos de estos colores eran los más caloríficos por ser precisamente los más envejecidos⁹⁷¹.

Por lo que respecta al aroma (κατὰ τὴν ὀσμὴν), se consideraba, en general, que este tenía ciertas influencias en la salud (“un elemento importantísimo de salud es procurar buenos olores al cerebro”, decía Alexis) y solía recomendarse el empleo de sustancias aromáticas y perfumes en diversos tratamientos terapéuticos (lo que hoy se llamaría aromaterapia)⁹⁷². Y, en lo tocante al vino y por lo que al aroma se refiere, Galeno distinguía dos grandes grupos de vinos: por un lado, los olorosos, y dentro de estos los que tienen buen aroma (εὐώδεις) y huelen como planta aromática o perfume y los que no huelen bien (οὐκ εὐώδεις) e incluso presentan un olor desagradable (ἀηδεῖς). Y por otro, los que no tienen aroma alguno (ἄοδοι) y que serían como el agua⁹⁷³. Pero el aroma de un vino podía depender no solo de la uva y el envejecimiento sino también de las varias sustancias aromáticas que se le solían añadir en el momento de la elaboración (§ 3.2.3.5). Con todo, era creencia generalizada que los vinos dulces eran poco olorosos y menos aromáticos que los secos (§ 3.4.2). Los médicos solían recomendar vino de buen olor (εὐώδης/εὐοσμος/ἀνθοσμίας) en numerosas recetas (a veces añaden que seco y/o añejo), y en muchas de ellas acompañaba a distintos ingredientes aromáticos, quizá porque en ocasiones necesitasen contrarrestar el mal olor de algún alimento o el que podía producirse en la boca o porque necesitaban prescribir fármacos que contenían componentes de olor fuerte o desagradable, y el vino, que podía hacer en esos casos de acompañante o excipiente, servía entonces para neutralizar ese olor⁹⁷⁴. O quizá y simplemente porque los

⁹⁷¹ Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 336; *De methodo medendi* X, 834: “No encontrarías ningún vino blanco calorífico” (οὐδὲ γὰρ ἂν εὔροις οὐδένα τῶν λευκῶν οἴνων θερμόν); *HVAC* XV, 640, 12-15; 644 y 646; Oribasio, *ColMed* III, 31; V, 6, 23-25; *Libri ad Eunapium* I, 47; Aecio, *LibMed* II, 267; Rufo de Éfeso (En Oribasio, *ColMed, libri incerti*, 20, 51-53). § *infra*, nota 1001; § 3.4 y nota 524; § 3.4.1 y nota 533.

⁹⁷² Alexis, *PCG* II, fr. 195 y Ateneo, *Ds* II, 46A. “Los perfumes son adecuados en algunas afecciones, bien sea mezclados con fármacos, bien en infusión o bien dados a oler”, decía Dioscórides (*MM* I, 42, 2). Sus virtudes, según este médico que describe unos cuantos perfumes (*MM* I, 25 y 43-63), serían entre otras, el ser caloríficos, relajantes, emolientes y buenos para los nervios y las inflamaciones. Generalmente su nombre lo recibían del componente principal, al que, como decía Dioscórides, debían oler y que, por regla general, solía ser una planta. Y en los tratados médicos se prescribe en ciertas situaciones aplicar tal o cual perfume o producto aromático a la nariz o a otras partes del cuerpo (Hipócrates, *Mul.* II, 127; *De natura muliebri* 7 y 14; *De morbis* II, 25; Galeno, *CMSL* XII, 542; Aecio, *LibMed* VIII, 57, 73).

⁹⁷³ Galeno, *HVAC* XV, 627, 13-15; 630, 1-2: οἱ μὲν εὐώδεις εἰσὶν ὥσπερ ἄρωμα καὶ μύρον, οἱ δ' οὐκ εὐώδεις, ἀλλὰ τινα καὶ ἀηδὴ ποιότητα κέκτηνται, τινὲς δ' εἰσὶν ὥσπερ ὕδωρ ἄοδοι.

⁹⁷⁴ Hipócrates, *De affectionibus* 41, 11; *De ulceribus* 12, 33; Galeno, *CMSL* XII, 767, 4-6; XIII, 187, 1-4; 261, 5-15; Oribasio, *ColMed, libri incerti*, 31, 34; *Synopsis* V, 4, 9; *Libri ad Eunapium* IV, 55; Pablo de Egina, *EML* I, 4. En las recetas en las que se prescribe castóreo, por ejemplo, una sustancia de olor fuerte y

vinos con buen aroma, como dicen Galeno u Oribasio, eran los mejores para beber por su sabor agradable (εὐχυσμία) y también para tomar junto con los alimentos o fármacos prescritos. Pero no dejan de advertir de que algunos vinos aromáticos (como los κίπποι o ξανθοί que eran muy “caloríficos”, § *supra*), podían producir dolor de cabeza y, en consecuencia, que eran perniciosos en caso de fiebre⁹⁷⁵. Por otra parte, algunos médicos como Galeno, veían en el aroma un indicio de “fuerza” y “vigor” (ῥώμη) en los vinos, frente a la falta de olor que denotaría su debilidad y ligereza, por lo que el aroma podía ser un claro indicio del tipo de vino que podía o debía recetarse⁹⁷⁶. Y los hipocráticos sostenían que los vinos olorosos (ὄζοντες), por ser más maduros, eran más nutritivos que los carentes de aroma y más aún los densos (παχεῖς) que los ligeros (λεπτοί)⁹⁷⁷.

En cuanto al sabor (κατὰ τὴν γεῦσιν), el dulce (γλυκύς) viene a participar un poco del seco (ἀνστηρός) y del acre (δριμύς), decía Galeno (§ 3.4.2). Y se creía que el vino dulce, al menos el blanco y pajizo, era más suave, nutritivo y reconstituyente (κομιστικός) que el seco⁹⁷⁸. Y que emborrachaba menos como afirmaba Dioscórides o los médicos Diocles de Caristo y Praxágoras de Cos (“al espesar mucho los humores afecta menos a la cabeza”), idea que ya se recogía en el *Corpus Hippocraticum*: “el vino dulce causa menor pesadez de cabeza que el más seco (οἰνώδης) y afecta menos a los sentidos”. Y en los *Problemata* aristotélicos se plantea si esto podría deberse a que el vino dulce es viscoso

desagradable segregada por dos glándulas abdominales que tiene el castor (*DRAE*), se recomiendan generalmente productos aromáticos y entre ellos suele incluirse el vino oloroso, tinto o blanco (Hipócrates, *Mul.* II, 127, 20; 162, 7-8 y 30-35; 203, 10-15), y también cuando se recetan excrementos de algún animal o bien alguna planta de olor fuerte como la ruda o la jara (Hipócrates, *Mul.* I, 78, 118-125; II, 192, 30-34; 203, 14; *De natura muliebri* 32, 38-42; Galeno, *De antidotis* XIV, 181, 1-5; Aecio, *LibMed* VII, 100, 101).

⁹⁷⁵ Galeno, *RBMS* VI, 802, 3-4; *De methodo medendi* X, 835, 17-18; *HVAC* XV, 646, 10-16; Oribasio, *ColMed* III, 15, 20; 21, 4; 40, 16; V, 6, 29-30; Pablo de Egina, *EML* I, 100, 5-7; Aecio, *LibMed* I, 89, 5; II, 271. En realidad, los médicos solo suelen recetar vino no aromático (ἄσμος/ἄνοδμος) cuando el enfermo tiene fiebre o le duele la cabeza (Hipócrates, *De morbis* II, 44, 15-16; *De diaeta in morbis acutis* 17, 20 = 63 Joly; *Mul.* II, 203, 17), quizá por la asociación vino aromático, seco, calorífico, aunque, por otra parte, el vino, en general, estaba contraindicado en todo tratamiento que efectase a la cabeza (§ 5.7.1). En todo caso, el autor de los *Problemata* aristotélicos (873a 1-3) decía que “cualquier olor causa pesadez de cabeza”.

⁹⁷⁶ Galeno, 669, 8-12: τὸ ἄοδμον αὐτοῦ (οἴνου) μέγιστον γνώρισμα τῆς ἀσθενείας ἐστίν, ὕδατι καὶ κατὰ τοῦτο εἰκότως, ὥσπερ γε καὶ τῶν ἰσχυρὰν ἐχόντων ὀδμὴν μέγιστον τοῦτ' ἐστὶ τῆς ῥώμης σημεῖον (“la falta de aroma en el vino es el mayor indicio de debilidad y en esto es similar al agua, mientras que aquellos que tienen un fuerte aroma, eso es la mayor señal de fuerza”).

⁹⁷⁷ Hipócrates, *De diaeta* II, 52. Fuese por esa razón o no, los médicos del *Corpus Hippocraticum* son posiblemente los que con más frecuencia recetan vino de buen olor (blanco, tinto o pajizo) y en contadas ocasiones (véase nota 975) especifican que el vino sea inodoro (ἄσμος/ἄνοδμος). Y lo prescribían sobre todo bebido (*De affectionibus* 41, 11; 46; *Mul.* II, 121, 19 y 30; 134, 25-30; 200), pero asimismo cuando se requería su uso por otras vías (§ 5.2.2). Véanse también notas 1036, 1039, 1055 y 1059.

⁹⁷⁸ Galeno, *HVAC* XV, 627, 6-9; 631, 15-632, 3; Oribasio, *ColMed* V, 6, 12-15 y 23; Ateneo, *Ds* I, 32C-D; Hipócrates, *De affectionibus* 55.

(γλίσχρος) y obstruye los poros mientras que el seco es áspero (τραχυντικός) y facilita la subida de calor a la cabeza que es lo que produce la borrachera⁹⁷⁹. Dioscórides afirmaba que el vino dulce era menos diurético que el seco pero más laxante (ταρακτικός) pues “al ser más espeso (ἄδρομερής) perturba, como el mosto, el vientre y el intestino”, y Galeno comenta, a este respecto, que, al vaciar el estómago (γαστέρα λαπάττειν), el vino dulce se tomaba en alguna ocasión como aperitivo. También en el *Corpus Hippocraticum* se dice que el vino dulce es más laxante (διαχωρητικώτερος) y más expectorante (πτυάλου μᾶλλον ἀναγωγός) que el seco y también que provocaba hinchazón del bazo y del hígado, como recoge asimismo Galeno⁹⁸⁰. Se consideraba, además, espeso y medianamente calorífico cualidad por la que Galeno y Oribasio lo situaban entre el tinto (rojo) y el blanco, por lo que no era conveniente para los que tuvieran fiebre. Se tenía, en cambio, por un buen generador de sangre (sobre todo el tinto y espeso) y también, desde los tiempos de Hipócrates, por un buen generador de bilis amarilla por lo que no se consideraba adecuado para los biliosos (πικροχόλοισι)⁹⁸¹. Y, como decía Galeno, solía recetarse asimismo en algunos fármacos con el solo fin de hacerlos más agradables de beber⁹⁸². El seco (αὐστηρός), en cambio (§ 3.4.2) y ya desde los hipocráticos, era tenido por más estomacal, digestivo y diurético que el dulce, y más conveniente para la salud, sobre todo si era ligero y blanco o pajizo, aunque se creía que afectaba más a la cabeza (§ *supra*). Los vinos secos y ligeros, decía Dioscórides, “son estomacales, menos criadores de carne y más diuréticos, pero los muy añejos, sobre todo blancos, son cefalálgicos, y bebidos en gran cantidad afectan a los nervios”⁹⁸³. De sabor áspero y no tan agradable de beber como el dulce, es posible que, a veces, se recomendase por los médicos bajo la etiqueta de “vino oloroso”

⁹⁷⁹ Dioscórides, *MM* V, 6, 2; Diocles de Caristo, fr. 130 Wellman; Praxágoras de Cos, fr. 39 Steckerl; Ateneo, *Ds* I, 32D; II, 45E-F; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 4-5 (=50 Joly); Aristóteles, *Problemata* 872b30-873a3.

⁹⁸⁰ Dioscórides, *MM* V, 6, 2-3; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 4-22 (=50-51 Joly); Galeno, *RBMS* VI, 804, 10-12; *HVAC* XV, 630,8-639,7; Oribasio, *ColMed* V, 6, 15-18; Aecio, *LibMed* I, 298, 14; Plinio, *NH* XXIII, 38. No obstante, el autor hipocrático de *De affectionibus* (55) y el *De diaeta* (II, 52) consideraban que el vino dulce, sobre todo el ligero, era diurético, lo mismo que los vinos que llevaban miel (μελιειδεῖς) y al igual que los blancos secos. Todos ellos, dicen, son más diuréticos que laxantes. Y el autor de *Mulierum affectibus* (I, 84, 57) aconseja expresamente beber vino dulce en caso de estranguria (micción dolorosa). Sobre los efectos laxantes del mosto, § *infra*, nota 1004.

⁹⁸¹ Galeno, *HVAC* XV, 632, 15-17; 638, 1-5; 644; *De victu attenuante*, 88; Oribasio, *ColMed* III, 3, 7; V, 6, 17-26; *Libri ad Eunapium* I, 47; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 4-8 (=50 Joly). Galeno (*HVAC* XV, 637, 7-638, 3) aclara que la bilis amarilla era amarga y la negra ácida.

⁹⁸² Galeno, *De antidotis* XIV, 20, 7-10; 29, 10-15.

⁹⁸³ Dioscórides, *MM* V, 6, 3 y 11-12; Hipócrates, *De diaeta in Morbis Acutis* 14, 4 (=50 Joly); *De affectionibus* 55; Galeno, *HVAC* XV, 631, 4-9 y 645; Plinio, *NH* XXIII, 39.

(tinto o blanco y añejo o no)⁹⁸⁴, ya que el dulce solía considerarse poco aromático (§ 3.4.2, nota 556). Y frente a este, considerado de forma habitual como laxante, el vino seco se tenía, por lo general, como astringente (στρυφνός), sobre todo el tinto (más tánico), aunque también el blanco podía serlo, y se creía que se aproximaba mucho a ese sabor, llegando a veces a confundirse con él⁹⁸⁵. En realidad, como dice Galeno, para los griegos antiguos estos sabores se diferenciaban tan solo en el grado de astringencia, pues el seco (αὐστηρός) era medianamente astringente (μετρίως στῦφον) mientras que el astringente (στρυφνός) lo era vigorosa y fuertemente (βιαίως καὶ σφοδρῶς)⁹⁸⁶. En cualquier caso, el vino de sabor astringente (στρυφνός/στυφός, § 3.4.2), se consideraba el más adecuado para el tratamiento de problemas intestinales, como diarreas o disentería y también para contener hemorragias de todo tipo, internas y externas⁹⁸⁷. Y del vino de sabor ácido (ὀξύνης, § 3.4.2), próximo sin duda al vinagre (§ 5.8.1) y de una utilidad médica similar, se comenta en el *Corpus Hippocraticum* que “refresca, adelgaza y humedece al producir la evacuación de la humedad del cuerpo y humedecer a causa del agua que penetra en el cuerpo con el vino”⁹⁸⁸. El sabor amargo (πικρός), considerado en la Antigüedad como un indicio de vejez en los vinos, los hacía no adecuados para beberse (§ 3.4.2 y nota 560), según el criterio de Galeno (y de Oribasio). Y no debía de tener apenas aplicaciones médicas. Y entre el dulce y el seco, estaría el vino que Galeno llamaba δριμύς (“acre” o “punzante”) y los

⁹⁸⁴ Hipócrates, *De affectionibus* 41, 11; *De ulceribus* 12, 33; *De fistulis* 7, 12-14 y 9, 31. § *supra*.

⁹⁸⁵ El autor hipocrático de *De affectionibus* (40) resume bien esta idea: “si se quiere limpiar intestinos y vejiga beber vino dulce o *melicraton*, si se necesita cierta astringencia (στύφειν) beber vino blanco seco, ligero y aguado, pero si se precisa de una fuerte astringencia, entonces es mejor beber vino tinto seco”.

⁹⁸⁶ Galeno, *CMPG* XIII, 698, 5-7. Parece aplicar aquí Galeno, a las cualidades percibidas por los sentidos, la misma escala de cuatro grados (τάξεις) que él desarrolla (*SMTF* XI, 787) respecto a las cualidades primarias (frío, caliente, seco o húmedo). Un sabor (como en este caso el astringente) puede serlo de forma no clara (μὴ ἐναργῶς), o serlo solo mediana o manifiestamente (σαφῶς), mucho (σφοδρῶς) o serlo en el grado más alto (εἰς ἄκρον).

⁹⁸⁷ Hipócrates, *De affectionibus* 40; 43; 55; *De affectionibus interioribus* 40, 26; 42, 18; 22, 14 y 25 donde se aconseja, para desecar el vientre en caso de hidropesía originada por flema, beber vino tinto lo más denso y lo más astringente posible (οἶνον δὲ πινέτω μέλανα ὡς παχύτατον καὶ στρυφνότατον). Cf., asimismo, Dioscórides, *MM* V, 6, 17; Galeno, *De victu attenuante*, 100; *De methodo medendi* X, 327; *Ad Glauconem* XI, 52, 10-15; Rufo de Éfeso, *De renum et vesicae morbis* III, 23-24; Aecio, *LibMed* I, 298, 5-10; Oribasio, *ColMed* VII, 26, 170. § *supra* Vino tinto, nota 956 y § 5.2.2 (hemorragias).

No obstante, la opinión médica en este tema no debía de ser unánime y, tal vez, fuese un tanto flexible ya que el propio autor de *De affectionibus* (véanse notas anteriores) había recomendado antes (27, 1-3) vino dulce en caso de diarrea y más adelante (48) califica tanto los vinos dulces como los secos y los “melosos añejos” como laxantes. Y el de *De diaeta* (II, 52, 2) decía que todo vino tenía algo de laxante. También Aristóteles (*De Somno et Vigilia* 457a 15) opinaba que todo vino era de por sí flatulento (πνευματώδης) y sobre todos el tinto. Y Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 744) y Aecio (*LibMed* I, 298, 5-10) decían que los vinos densos y tintos (aunque dulces) también tenían su parte de astringencia.

⁹⁸⁸ Hipócrates, *De diaeta* II, 52, 18-21.

hipocráticos γλυκὺς αὐστηρός (“dulce seco”) y, que no tendría de forma clara ninguno de estos sabores sino uno más bien intermedio, aunque participase de ambos (§ 3.4.2). Este tipo de vinos “punzantes” eran, según Galeno, caloríficos (más que los dulces) y buenos evacuantes de humores (διαφορῆσαι) frente a los astringentes que los consideraba más bien un poco repulsivos (ἀποκρούσασθαι)⁹⁸⁹.

Por lo que atañe a la consistencia o constitución de los vinos (κατὰ τὴν σύστασιν), Galeno considera básicamente dos tipos de vino: los flojos (ὕδατώδεις) y ligeros (λεπτοί) y los muy densos (πάνυ παχεῖς), existiendo, dice, una amplia gama intermedia de posibilidades entre ambos⁹⁹⁰. Tal vez los vinos más espesos o densos, los de mayor consistencia (πάνυ παχεῖς), o de “más cuerpo” serían los elaborados a partir de uvas pasas (§ 4.2.1 *Staphidites*), como el de Creta, el de Escíbela (§ 4.1.2) o el *psithios* (§ 4.2.1), por ejemplo (que para Plinio ni siquiera eran propiamente vinos) y el llamado *siraios* (§ 4.2.1) o arrope (si es que puede considerarse vino). Pero también habría otros muchos vinos densos y espesos aparte de estos y, quizá, también lo sería el *protropos* (§ 4.2.1). Todos estos vinos, en general dulces, y la mayoría de ellos tal vez tintos, como decía Galeno (que no debía de tenerlos gran aprecio), se consideraban, de forma habitual, como muy alimenticios, nutritivos, y medianamente o muy caloríficos, pero también de digestión lenta y causantes de trastornos en el estómago e intestinos. Con todo, algunos de ellos son muy citados por los médicos y se los encuentra en sus recetas formando parte de diversos fármacos tanto de uso interno como externo⁹⁹¹. En el polo opuesto estarían los vinos más flojos y sin apenas consistencia alguna (de “muy poco cuerpo”), a los que Galeno llamaba ὕδατώδεις/*hydatodeis* (§ 3.4.2) y a los que define como blancos (λευκοί), ligeros (λεπτοί), inodoros (ἄνοσμοι), transparentes (διαφανεῖς), brillantes (λαμπροί), límpidos (καθαροί) y de apariencia y consistencia similar al agua⁹⁹². Galeno, que parece apreciarlos mucho, los consideraba muy poco alimenticios, nada caloríficos, los más diuréticos y los más

⁹⁸⁹ Galeno, *HVAC* XV, 632, 12-15; Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 27, 17.

⁹⁹⁰ Galeno, *HVAC* XV, 627, 10-12.

⁹⁹¹ Plinio, *NH* XIV, 80; Galeno, *De victu attenuante*, 97-101; *De sanitate tuenda* VI, 337, 10-15; *RBMS* VI, 800-801; *De methodo medendi* X, 833, 14-18; 836, 15; *CMSL* XIII, 212, 10-15; Dioscórides, *MM* V, 6, 4-5 y 12; Oribasio, *ColMed* V, 6, 13-15; 17-18. Véase tabla § 4.4. para más citas médicas y § 5.2.2.

⁹⁹² Galeno, *De método medendi* X, 484. Y en otro tratado (*HVAC* XV 648) ofrece esta definición de vino *hydatodes*: ὁ ὕδατώδης μὲν ἐστὶν ὁ οἶνος λευκὸς τὴν χροῖαν, λεπτὸς δὲ τὴν σύστασιν, ἐπιφανῆ μηδεμίαν ἔχων ποιότητα τῶν τοῖς ἄλλοις οἶνοις ὑπαρχουσῶν, μήτ' αὐστηρότητα μήτε στρυφνότητα μήτε γλυκύτητα μήτε δριμύτητα μήτ' ὁσμὴν (“vino *hydatodes* es el blanco en cuanto a color, ligero en cuanto a consistencia y que no tiene de forma clara ninguna cualidad de las que se encuentran en los otros vinos: ni aspereza, ni astringencia, ni dulzor, ni acritud ni olor”).

indicados para los que tuvieran fiebre. Ayudaban, según él, a limpiar los pulmones al humedecer de forma moderada los humores, nunca producían dolores de cabeza y hacían cesar los pequeños dolores producidos por los humores en el estómago. Además, dice, eran los únicos que tenían el privilegio de no tener los inconvenientes del agua ni los de los otros vinos⁹⁹³. Y entre unos y otros, entre los vinos más ligeros y los más espesos, se encontraría la gran mayoría de los vinos, tanto blancos, como pajizos (κίρροί) o ambar-dorados (ξανθοί) y también algunos tintos, sobre todo los secos. De todos ellos, los blancos ligeros y secos eran los preferidos de Dioscórides en la enfermedad y en la salud y tanto estos como los pajizos ligeros y medianamente secos eran considerados como los mejores diuréticos tras los *hydatodeis*⁹⁹⁴.

Con respecto a la fuerza (κατὰ τὴν δύναμιν), y según Galeno, el vino podía ser fuerte (ἰσχυρός) y débil (ἀσθενής) y en el medio existiría, como en el caso anterior, una gama amplia de vinos más o menos fuertes o más o menos débiles. Esta fuerza (δύναμις) del vino como la llaman Galeno y otros médicos⁹⁹⁵ o “bravura” o “furia” (οἶνον μένος), como decían algunos médicos hipocráticos (y también algún poeta)⁹⁹⁶, se suponía que era inherente al vino y, según el sentir popular, le vendría del propio Dioniso⁹⁹⁷. La característica básica que separaría los vinos fuertes de los débiles sería el calor (“La fuerza del vino es su calor” decía Plutarco), es decir, se creía que los vinos fuertes “calentaban” mucho (θερμαίνουνσι σφοδρῶς), entendido esto siempre en el sentido de la teoría de los humores, y cargaban en seguida la cabeza, mientras que los débiles producían el efecto contrario⁹⁹⁸. Y solía asociarse la capacidad de producir calor (y por tanto la fuerza del vino) a su color y su aroma (§ *supra*) y también a su edad (§ *infra*). Así tendríamos que vinos débiles, es decir, poco o nada “caloríficos”, serían, en la concepción de Galeno y

⁹⁹³ Galeno, *De methodo medendi* X, 484; 837, 8-10; *HVAC* XV, 642 y 648; *RMBS* VI, 803, 3-4; 806-808; *In Hippocratis Aphorismos Commentarii* XVIIb, 467, 13-16; Pablo de Egina, *EML* I, 72, 2, 18; Aecio, *LibMed* II, 271. Un resumen de las bondades de estos vinos (extractado de las obras de Galeno), puede verse en Oribasio, *ColMed* V, 6, 1-10. No obstante, las circunstancias personales o las dolencias que debían tratarse podían aconsejar el uso de otro tipo de vinos, como los κίρροί o los ξανθοί, vinos a los que también estimaba mucho Galeno y suele recomendar con frecuencia (*De methodo medendi* X, 833, 18-834, 2, por ejemplo).

⁹⁹⁴ Hipócrates, *De diaeta* II, 52; Galeno, *RBMS* VI, 800, 5; *De methodo medendi* X, 837, 8-10; *HVAC* XV, 640, 5-10; Oribasio, *ColMed* V, 6, 22-23; Dioscórides, *MM* V, 6, 11-12.

⁹⁹⁵ Galeno *HVAC* XV, 628, 1-10; Dioscórides, *MM* V, 6, 10; Oribasio, *Libri ad Eunap.* I, 12; Hipócrates, *De Prisca Medicina* 20, 24; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1-7; Aecio, *LibMed* I, 298, 13-14; Ateneo, *Ds* II, 45E.

⁹⁹⁶ Hipócrates, *De diaeta in Morbis Acutis* 17, 23 (=63 Joly); *Mul.* I, 75, 62; Eratóstenes, *CA* fr. 36 y Ateneo, *Ds* II, 36F. Píndaro (*Nemea* IX, 51-52) llama al vino “hijo violento de la vid”.

⁹⁹⁷ Platón, *Leges* II, 672b; Ateneo, *Ds* II, 38E-F; X, 428E y 429B.

⁹⁹⁸ Galeno, *HVAC* XV, 628, 1-10; Plutarco, *QC* 701F.

otros médicos, aquellos que, además de ser blancos, fueran ligeros, inodoros y casi sin sabor alguno (similares al agua), que no tuvieran perceptible ninguna cualidad de las que se encuentran de forma habitual en los otros vinos y que no fueran capaces de soportar mucha cantidad de agua (ὀλιγοφόροι), como diría Hipócrates. Los vinos más débiles (ἀσθενέστατοι) según estos parámetros, serían los llamados ὑδατώδεις/*hydatodeis* (§ *supra*), literalmente “semejantes al agua”, pero que, quizá, podríamos traducir por “muy flojos”. Y tales serían para Galeno algunos vinos del Asia Menor como el *Arsyenos*, el *Titaczenos* (§ 4.2.1) o el *Tibenos* (§ 4.1.2), pero podrían encontrarse también, a su parecer, por todas las partes (Cilicia, Bitinia, Esciros o Creta). Y los fuertes, es decir, los muy “caloríficos”, estarían en el extremo opuesto y, además de presentar un color más o menos oscuro (ámbar-dorados, pajizos o tintos), serían vinos también más o menos densos, con un apreciable sabor y un buen olor y capaces de soportar mucha agua (ἀνεχόμενοι ὕδατος πλείστου / πολυφόροι). A los vinos más fuertes (ἰσχυρότατοι) que reunían estas cualidades Galeno los llamaba οἰνώδεις/*oinodeis* (literalmente “vinosos” o “similares al vino”)⁹⁹⁹. En cualquier caso, entre ambos extremos (ὑδατώδης y οἰνώδης), se situaría la gran mayoría de los vinos griegos antiguos, unos más cerca de un extremo y otros de otro. No obstante, en los textos médicos el término ὑδατώδης, aplicado al vino, suele aparecer con cierta frecuencia (salvo en el *Corpus Hippocraticum*) y más o menos con el mismo sentido con el que lo define Galeno (no “calienta”), mientras que el término οἰνώδης, muy frecuente en otros ámbitos, referido al vino apenas si tiene presencia en los textos médicos, aparte de los *Tratados Hipocráticos* y Galeno¹⁰⁰⁰.

En cuanto al envejecimiento (κατὰ τὸν χρόνον), Galeno observaba que los vinos, en términos generales y si no se deterioraban pronto, iban cambiando con el tiempo en color,

⁹⁹⁹ Galeno, *De methodo medendi* X, 483-484; *RBMS* VI, 806-807; *HVAC* XV, 639-641; 644; 648; 669-670; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 15, 29-32 (=56 Joly); Pablo de Egina, *EML* I, 72, 2, 18; Aecio, *LibMed* II, 271; IX, 34, 92; Oribasio, *ColMed* III, 21, 4; *Suda* π 2015. § 3.4.2. Vino muy seco.

¹⁰⁰⁰ Sirvan a título de ejemplo las siguientes referencias. Para ὑδατώδης: Oribasio, *ColMed* III, 32, 7; Aecio, *LibMed* II, 260, 21; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 393, 1; Sorano, *Gynaeciorum* III, 23, 2; Pablo de Egina, *EML* I, 72, 2, 18. Para οἰνώδης: Areteo, *De curat. diut. morborum* II, 13, 11, 8, donde contrapone los vinos γλυκεῖς (“dulces”) a los οἰνώδεις (“secos”) como en los *Tratados Hipocráticos* (§ 3.4.2).

Y mirado con ojos de hoy, esta fuerza (δύναμις/μέρος) que los antiguos griegos veían en el vino ¿podría tal vez identificarse con el alcohol? Y entonces los vinos ὑδατώδεις (“flojos”) que decían ellos serían vinos de baja graduación alcohólica y los οἰνώδεις (“fuertes”) tendrían un alto grado de alcohol? Pudiera ser, aunque los vinos blancos (por lo general más bajos de alcohol) pueden contener, en realidad, tanto alcohol como los tintos. Pero los mostos obtenidos de uvas poco soleadas suelen ser poco azucarados y en consecuencia el vino resultante poco alcohólico, circunstancia que podría haberse dado en los vinos blancos que señala Galeno como *hydatodeis*.

en sabor, en consistencia y en olor, y que con los años terminaban por mostrar su fuerza (se hacían más fuertes), se iban volviendo más acres y caloríficos y cambiaban, en consecuencia, sus propiedades y cualidades¹⁰⁰¹. Los médicos, en general, pensaban que el vino, con el paso del tiempo, iba ganando en fuerza y calor y los *Geoponica* dicen también algo parecido: “el vino joven (νέος οἶνος) es muy “fresco” o “frío” (ψυχρότατος) mientras que el añejo es muy “calorífico” (θερμότατος), muy aromático (εὐωδέστατος) y muy fuerte (δυναμικώτατος)”. Ateneo, por su parte, decía que el vino añejo (παλαιός) ponía la sangre roja y fluida, que infundía vigor (δύναμιν) a los cuerpos, que era ligero (λεπτομερής) y digestivo y, por lo tanto, que ayudaba a asimilar mejor los alimentos, y que se volvía más calorífico a la vez que envejecía¹⁰⁰². Pero no dejaba de advertir de que algunos vinos, pasados los años de plenitud, producían dolor de cabeza y atacaban el sistema nervioso. Igualmente Dioscórides pensaba que los vinos viejos, aunque más agradables de beber, eran nocivos para los nervios y para los otros órganos de los sentidos y que los muy viejos y secos producían, además, dolores de cabeza. Sin embargo, para Ateneo el vino añejo procuraba sueños tranquilos, algo que no compartía Galeno quien creía, por el contrario, que el vino añejo (y el puro) eran más bien causantes de insomnio¹⁰⁰³. Los vinos jóvenes (y el mosto), en cambio, se consideraban los menos caloríficos. Y, como se afirmaba ya en el *Corpus Hippocraticum*, eran tenidos como los más nutritivos pero también como más laxantes que los otros por estar más cerca del mosto, considerado generalmente como flatulento y laxante¹⁰⁰⁴. Galeno los califica de difícil digestión y productores de muchos

¹⁰⁰¹ Galeno, *HVAC* XV, 628, 15-630, 8: οἶνοι... ἐν τῷ χρόνῳ δριμύτεροί τε καὶ θερμότεροι γίνονται μεταβάλλοντες ἅμα καὶ χροάν καὶ σύστασιν καὶ ὁσμὴν ... ἅμα τοῖς ἔτεσιν ἐνδείκνυμενοι τὴν δύναμιν. El que los vinos se volviesen más caloríficos (θερμότεροι) con el paso del tiempo condicionaba, según Galeno, otros cambios como el que se producía en el sabor (§ 3.4.2. Vino amargo y nota 560). En todo caso, el vino más calorífico era el de color ámbar-dorado (ξανθός, § *supra*), adquirido por los vinos al envejecer (§ 3.4.1) y el vino añejo, a su vez, era el más calorífico y el más aromático y por tanto más “fuerte” (§ *supra*) que el vino joven.

¹⁰⁰² Galeno, *SMTF* XII, 88; *De methodo medendi* X, 484, 12-16; Oribasio, *ColMed* XIV, 17; Aecio, *LibMed* I, 298, 1-4; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 15, 10; *Geoponica* VII, 3, 2; Ateneo, *Ds* I, 26A-B. Aristóteles (fr. 220 Rose y Plutarco, *QC* 656B) intenta explicar por qué los años le daban al vino cierto vigor y afirma que, con el paso del tiempo, se iba desprendiendo la acuosidad y el vino iba adquiriendo menor volumen pero haciéndose más fuerte en poder, mientras que el vino joven, al contener más agua, era más flojo. Una explicación similar puede verse también en Macrobio (*St* VII, 12, 9-12) y en *Geoponica* (*loc. cit.*).

¹⁰⁰³ Ateneo, *Ds* I, 26A-D; Dioscórides, *MM* V, 6, 1 y 12; Galeno, *De locis affectis* VIII, 132.

¹⁰⁰⁴ Galeno, *SMTF*, XII, 88; Oribasio, *ColMed* XIV, 15; Aecio, *LibMed* I, 298, 1-4; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 15, 10; Hipócrates, *De diaeta* II, 52, 15; *Geoponica* VII, 3, 2; Plinio, *NH* XXIII, 29-30; Macrobio, *St* VII, 7, 18-20. Aunque debía de tener varias aplicaciones en medicina (a juzgar por sus muchas citas), el mosto (γλεῦκος) se tenía, en general, por laxante y causante de perturbaciones en el intestino. “El mosto vacía el cuerpo como una purga”, decía el autor hipocrático del *De diaeta*, y Galeno (*De alimentorum*

excrementos y Dioscórides pensaba también que estos vinos eran difíciles de digerir, flatulentos (ἐμπνευματωτικοί) y causantes de malos sueños, pero diuréticos. Y para Aecio eran buenos generadores de sangre al igual que el *siraios* (§ 4.2.1) y los vinos tintos, dulces y espesos. En todo caso, los médicos solían preferir vinos de una edad intermedia. Dioscórides, por ejemplo, decía que el vino de tiempo medio (de unos siete años más o menos) era el que escapaba a las desventajas de unos y otros y el que había que elegir en la salud y en la enfermedad¹⁰⁰⁵. Galeno y Oribasio recomendaban no beber vinos ni muy viejos (οὐτῶ παλαιοί) ni demasiado jóvenes (πάνυ νεοί) “pues unos calientan demasiado y los otros apenas si lo hacen” (οἱ μὲν γὰρ ὑπερθερμαίνουσιν, οἱ δ' οὐδ' ὅλως θερμαίνουσιν), debiendo evitarse especialmente, decían, los densos y espesos cuando son jóvenes. Y para Rufo de Éfeso los vinos jóvenes eran húmedos, los muy viejos secaban (eran secos, ξηροί,) y los del medio eran caloríficos (θερμοί)¹⁰⁰⁶.

5.1.2. Otras propiedades o cualidades de los vinos.

Aparte de sus características, digamos intrínsecas, también la forma de elaboración y la zona de procedencia podían conferir a los vinos ciertas propiedades medicinales.

A los vinos tratados con abundante agua de mar (Cos, Clazómenas o Mindo, entre otros, § 4.1.2) solía atribuírseles efectos laxantes. Dioscórides decía de ellos que, además de ser laxantes (εὐκοίλιοι) y producir sed (διψοποιοί), eran perjudiciales para la salud, sobre todo para el estómago (κακοστόμαχοι) y los nervios (νεύρων κακωτικοί). De forma similar, Plinio creía que eran perjudiciales (*inutiles*) para el estómago, los nervios y la vejiga y Galeno opinaba que el agua de mar añadida al mosto generaba un gran daño (μεγίστην βλάβην) al vino y al que lo bebía. Ateneo, en cambio, opinaba que si estaban “muy cuidadosamente” tratados con agua de mar, aparte de no embriagar ni producir

facultatibus VI, 579, 5-8), mantenía que era muy laxante: ἔνιοι δὲ καὶ γλεῦκος πίνουσι μάλιστα τὸ γλυκύτατον ὑπακτικώτατον γὰρ τοῦτο, τὸ δ' ἐξ αὐστηρῶν ἢ ὀξειῶν σταφυλῶν φαιλότατον εἰς πάντα (“algunos beben mosto sobre todo el muy dulce que es muy laxante. Y el que se obtiene de uvas ásperas o ácidas es muy malo para todo”). Y en otro pasaje (*RBMS* VI, 804, 10-14) añade que era flatulento (φυσῶδες), difícil de digerir (δύσπεπτον), espeso como zumo (παχύχυμον) y que solo tenía una cosa buena: engañar al estómago (ὑπάγειν τὴν γαστέρα). Oribasio (*ColMed* V, 6, 36-38) recoge parte de estas opiniones de Galeno y el autor de *De affectionibus interioribus* (25, 1-5) achacaba también a “beber mosto y a comer muchas uvas” un tipo de hidropesía procedente del bazo.

¹⁰⁰⁵ Galeno, *De methodo medendi* X, 484, 12-16; *Ars medica* I, 406, 16-18; *De sanitate tuenda* VI, 335, 5-6; Dioscórides, *MM* V, 6, 1 y 12; Aecio, *LibMed* II, 241, 19-21.

¹⁰⁰⁶ Galeno, *RBMS* VI, 805, 9-15; Oribasio, *ColMed* V, 6, 34, 1-4; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed, libri incerti* 20, 51). También los hipocráticos (*De hebdomadibus*, 31) aconsejaban, en el tratamiento de fiebres intermitentes, tomar vinos que no fueran “viejos” ni densos.

resaca (ἀκραίπαλοί τέ εισι), ayudaban a la asimilación de la comida y estimulaban el estómago aunque aflojaban los intestinos¹⁰⁰⁷. Los vinos tratados con yeso, como los de Zacinto y Léucade, decía Ateneo que producían dolor de cabeza, Plinio afirmaba que deterioraban la salud y Dioscórides que eran astringentes, nocivos para los nervios, producían pesadez de cabeza (καρηβαρικοί), sofocación y ahogo y dañaban la vejiga, aunque eran muy aptos contra los venenos mortales. Y algo similar podría decirse, quizá, de los vinos tratados con cal o con mármol, sustitutos a veces del yeso en el tratamiento de los mostos¹⁰⁰⁸. Los vinos tratados con resina se consideraba que producían vértigo y dolor y pesadez de cabeza pero que eran buenos diuréticos y estomacales, muy adecuados para los que padecían catarros y tos de forma usual, y para los disentéricos y los hidrópicos. Los tintos, en todo caso, se tenían por más astringentes y caloríficos que los blancos (§ 5.3.1 *Rhetinites*). Y los tratados con pez se tenían por caloríficos y purgativos, útiles para el hígado y el bazo, contra la tos, las digestiones pesadas, las flatulencias y las asmas, entre otras cosas, aunque no convenía dárselos a los que tuvieran fiebre (§ 5.3.1 *Pissites*). El llamado *protropos* (§ 4.2.1) se consideraba bueno para el intestino y un buen estomacal. Y era recomendado como aperitivo antes de las comidas (“es calorífico pero no demasiado” decía Oribasio) y los médicos lo incluían en numerosas recetas y fármacos, sobre todo para los que padecían del estómago¹⁰⁰⁹. El *omphacites* (§ 4.2.1), un vino inventado por los griegos para el tratamiento de múltiples enfermedades, al decir de Plinio, se estimaba conveniente, según este autor y Dioscórides, para los de difícil digestión y flojedad de estómago, para los cólicos ilíacos, para las embarazadas sin apetito y con antojos y también en situaciones de epidemia (para los apestados y pestilentes). Y el propio Plinio y los *Geoponica* lo recomiendan, además, para los paralíticos y entumecidos, para los que sufrieran de temblores o vértigo y para el tratamiento de cólicos nefríticos¹⁰¹⁰. Los vinos de pasas (§ 4.2.1 *Staphidites*), dulces y espesos de forma usual, como los de Creta, Escíbela, Tera (§ 4.1.2) o el *psithios* (§ 4.2.1) solían utilizarse como reconstituyentes al considerarse, en general, como muy alimenticios, nutritivos, y medianamente caloríficos. Y solían

¹⁰⁰⁷ Dioscórides, *MM* V, 6, 3; Plinio, *NH* XXIII, 46; Galeno, *De Methodo Medendi* X, 833 Ateneo, *Ds* I, 32E.

¹⁰⁰⁸ Ateneo, *Ds* I, 33B; Dioscórides, *MM* V, 6, 5; V, 116; Plinio, *NH* XXIII, 45-46.

¹⁰⁰⁹ Ateneo, *Ds* II, 45E; Dioscórides, *MM* V, 6, 4; Galeno, *CMSL* XIII, 151, 10; Asclepiades (en Galeno, *CMSL* XIII, 152, 13); Oribasio, *ColMed*, *libri incerti* 41, 14; Aecio, *LibMed* VIII, 56, 25-30; Pablo de Egina, *EML* III, 45, 6, 7; Plinio, *NH* XXVIII, 206.

¹⁰¹⁰ Plinio, *NH* XIV, 77; XXIII, 53; Dioscórides, *MM* V, 6, 14; Oribasio, *ColMed* V, 25, 31; *Geoponica* VIII, 11.

recomendarse en periodos de mucho esfuerzo físico o de convalecencia y con frecuencia formaban parte de distintos fármacos o les servían de acompañamiento a la hora de su administración. Dioscórides puntualizaba, no obstante, que todo vino de pasas era astringente (στυπτικός), reanimaba el pulso, era bueno para la vejiga y los riñones y eficaz, como antídoto, contra ciertos venenos como la cicuta (κόνειον) o el meconio, pero añadía que eran vinos flatulentos y que sentaban mal al estómago¹⁰¹¹. Junto a ellos los médicos suelen situar, en sus recetas y de forma alternativa, el llamado *siraios* o *hepsema* (§ 4.2.1), también dulce, denso y espeso, que se consideraba calorífico y el mejor generador de sangre, pero que, a la vez, llenaba y cargaba mucho el estómago, y era laxante y muy poco diurético. En el *Corpus Hippocraticum* (donde apenas si tiene presencia) se dice que “calienta, humedece y es evacuyente”, y Rufo de Éfeso lo tenía por secante y por espesativo de sangre, hígado y bazo¹⁰¹². Por su consistencia y densidad se consideraba asimismo muy adecuado para algunos usos externos (§ 5.2.2) entre los que se hallan los emplastos. Y podía añadirse también a mostos débiles y mediocres (§ 3.2.3.4 y nota 472) para estabilizar el vino, pero Dioscórides advertía de que “los vinos que tienen mezcla de arrope (ἔχοντες δὲ ἔψημα μεμειγμένον) cargan la cabeza, causan embriaguez, son flatulentos, difíciles de evaporarse y sientan mal al estómago”¹⁰¹³.

Aunque Galeno decía que lo importante eran las características intrínsecas de los vinos y no tanto su lugar de procedencia, él mismo señalaba que los vinos de Panfilia (Asia Menor), tintos y densos, estaban indicados contra las afecciones de pecho y pulmones¹⁰¹⁴. El vino de Cnido de Caria (§ 4.1.2), también en el Asia Menor, lo consideraba útil el médico Alejandro de Trales para tratar la disentería hepática producida por un desequilibrio frío (διὰ ψυχρὰν δυσκράσιαν) aunque tomado en este caso con pan caliente. Y también lo consideraba recomendable para el tratamiento de disurias y litiasis si se bebía con fármacos nefríticos secos. E, incluso, para aliviar los dolores de cabeza producidos por una borrachera (aunque bebido en pequeña cantidad y en el caso de los que tuvieran el

¹⁰¹¹ Dioscórides, *MM* V, 6, 4-5; Galeno, *De victu attenuante*, 97-98; *RBMS* VI, 800-801; *CMSL* XIII, 212, 10-15. § 4.2.2. *Staphidites*. Sobre la cicuta y el meconio, § 5.5. Antídotos y notas 1313-1314.

¹⁰¹² Hipócrates, *De diaeta* II, 52, 23-25; *De affectionibus interioribus* 73; Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* V, 9; *libri incerti*, 20, 52); Galeno, *De methodo medendi* X, 833, 12-16; *SMTF* XI, 649, 1; *De victu attenuante*, 88; Oribasio, *ColMed* I, 13, 6; III, 3, 7; *Synopsis* IV, 2, 5; Aecio, *LibMed* I, Pr, 160-163; II, 241, 19-21; Pablo de Egina, *EML* I, 4, 1, 8; VII, 3, 5, 142; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 429, 8.

¹⁰¹³ Hipócrates, *Mul.* I, 66, 54; II, 181, 1-5; Galeno, *CMSL* XIII, 8, 13-9, 2; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 142; Dioscórides, *MM* V, 6, 5. § 4.2.2. *Aparachytos*.

¹⁰¹⁴ Galeno, *De victu attenuante*, 97-98; *De sanitate tuenda*, VI, 276, 1-7.

estómago delicado). Ateneo, en cambio, comenta que era un vino nutritivo, generador de sangre y que soltaba el intestino, pero que bebido en exceso descomponía el estómago. Los vinos de Lesbos y Quíos (§ 4.1.1) pasaban en general por ligeros y buenos digestivos, estomacales y diuréticos¹⁰¹⁵. También el vino de Elea (§ 4.1.2) se consideraba un buen diurético pero porque allí, dice Teofrasto, solían plantar eléboro blanco entre las viñas. Y el vino de los pantanos (§ 4.1.2. *Heleios*) se creía beneficioso para los que tenían que trabajar o caminar largas horas bajo un fuerte sol. Aparte, claro, quedan los “vinos prodigiosos” (*sunt et in vino prodigia*, decía Plinio) que se producían en el Peloponeso (en Herea de Arcadia, en Cerinia de Acaya y en Trezén de Argólide, § 4.1.2), y que provocaban esterilidad tanto masculina como femenina o provocaban abortos¹⁰¹⁶.

5.1.3. Algunas recomendaciones médicas.

En caso de enfermedad, y en términos generales, los médicos solían aconsejar o recetar que el vino (todo vino, del tipo que fuese) se bebiese más o menos “aguado” (mezclado con agua), aunque en las recetas que se conservan difícilmente especifican la proporción de agua en la mezcla. Lo más usual y frecuente es que se diga que el vino (o la mezcla) se tome aguado (ὕδαρης) o bien bastante o muy aguado (ὕδαρέστερος, ὕδαρέστατος) o mezclado (κεκραμένος)¹⁰¹⁷ y muy pocas veces se especifica algo más como, por ejemplo, ἴσος ἴσῳ (“mitad y mitad”), es decir, la misma cantidad de agua que de vino¹⁰¹⁸ o las partes de agua que el médico considera precisas y necesarias por cada parte de vino¹⁰¹⁹. Y, a veces, se aconseja mezclar el vino no con agua sino con miel o con leche¹⁰²⁰ o con elementos sólidos como en el caso del *cyceon*, una bebida bastante habitual (7.1, nota 1404). Pero en ocasiones, las circunstancias podían aconsejar otra cosa y el vino

¹⁰¹⁵ Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 483, 2; II, 407, 11; 483-485; Dioscórides, *MM* V, 6, 9; Ateneo, *Ds* I, 32F; Plinio, *NH* XIV, 96.

¹⁰¹⁶ Teofrasto, *HP* IX, 10, 3; *Geoponica* II, 47, 4-9; Africano, *Cesti* II, 6, 15; Plinio, *NH* XIV, 116-117.

¹⁰¹⁷ Así, por ejemplo, en Hipócrates, *De morbis* II, 74, 12; *De affectionibus interioribus* 51, 56; Galeno, *De methodo medendi* X, 503, 17; Oribasio, *ColMed* XL, 31, 4; Aecio, *LibMed* IV, 47, 20; Pablo de Egina, *EML* III, 40, 5, 5; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 421, 4.

¹⁰¹⁸ Hipócrates, *Aphorismi* VII, 56; *Mul.* II, 172, 5; 206, 2 y 29; *De affectionibus interioribus* 4, 11; Galeno, *In Hippocratis aphorismos commentarii* XVIIIa, 167, 6 y 11; 169, 1-2. Esta era una mezcla considerada generalmente “fuerte” en la sociedad griega frente a la usual de tres partes de agua por una de vino. § 9.1.2.

¹⁰¹⁹ Hipócrates, *De morbis* III, 17, 41, donde se propone, como bebida refrescante, vino añejo de Tasos en una mezcla de una parte de vino por 25 de agua, más débil aún que la homérica de Ísmaro (§ 4.1.1).

¹⁰²⁰ Hipócrates, *De morbis* II, 12, 26; *De affectionibus* 43, 5 donde se aconseja vino “melado” (μελιχρός) y *Epidemiae* II, 5, 4; 6, 13 donde se receta leche y vino en una mezcla mitad y mitad. § 5.3.1 *Melitites*, *Oinomeli*, *Galactodes* y *Oinogalactos*.

se prescribía “puro” o casi puro (ἄκρατος, ἀκρατέστερος), es decir sin mezcla de agua o con muy poca (§ 9.1.1), constituyendo estas recetas médicas una de las pocas excepciones en las que socialmente estaba permitido beber vino puro sin prejuicio alguno. Los médicos hipocráticos, por ejemplo, prescribían con frecuencia a las mujeres, en determinadas situaciones, tomar en las comidas vino puro (por regla general tinto y añejo) y, a veces, incluso en ayunas. O formando parte de algún fármaco¹⁰²¹. Y en algún caso el médico receta que “(la mujer) beba todo el vino tinto puro oloroso que pueda” o que “no tome bebida alguna salvo vino tinto puro”¹⁰²². Recetaban, asimismo, beber vino puro (con pan caliente) a los enfermos cardíacos y vino puro les recomendaban tomar también a los que se habían excedido tomando algún purgante (si bien después de un vino aguado)¹⁰²³. E igualmente aconsejaban el vino puro (al igual que Galeno o Aecio) para aliviar los dolores de los ojos¹⁰²⁴. Y alguno de ellos lo recomendaba incluso en el caso de tener dolor de cabeza originado por una borrachera (§ 5.7.3). Aecio aconsejaba beber vino puro como remedio contra la bulimia, Dioscórides o Pablo de Egina lo prescribían para curar el catarro vulgar y también se aconsejaba beber vinos puros a los gimnastas que sufriesen diarreas o durante el invierno¹⁰²⁵. Y vino puro, y en cantidad, solía recomendarse beber también como antídoto a los que habían ingerido cicuta (κόνειον) u otros venenos similares o habían sido mordidos por animales venenosos (§ 5.5 y notas 1309 y 1311). No obstante, en muchas de las recetas médicas que se conservan, cuando se recomienda el uso de vino como bebida, no se especifica si debe tomarse aguado o puro. E incluso algún médico como Galeno, en algunas de sus recomendaciones sobre el uso del vino, da la sensación de hacer referencia y de conceder más importancia a la dicotomía vino fuerte (ἰσχυρός/οἰνώδης) / vino flojo (ἀσθενής/ὑδατώδης) que a la oposición vino puro / vino aguado. Y los médicos posteriores, cuando la ocasión lo requiere, suelen recetar, más que vinos aguados, vinos flojos (*hydatodeis*) y *propomata* (§ 5.3.2).

¹⁰²¹ Hipócrates, *Mul.* I, 34, 15; 37, 33; II, 115, 25-35; *De superfetatione* 33, 7-9.

¹⁰²² Eso se aconseja, por ejemplo, en *De natura muliebri* 32, 88 o *Mul.* I, 66, 17; II, 110, 49 y 201, 34.

¹⁰²³ Hipócrates, *Epidemiae* II, 5, 18; *De locis in homine* 33, 10. También el autor de *De affectionibus* (41) recomendaba “a los que han tomado medicamentos líquidos evacuantes, darles de beber después de la purgación, si no tienen fiebre, vino blanco aromático, añejo y ligeramente aguado”.

¹⁰²⁴ Hipócrates, *Aphorismi* VI, 31 y VII, 46; Galeno, *De método medendi* X, 171 y 819; *SMTF* XI, 802-803; Aecio, *LibMed* VII, 5-6. Ambos médicos comentan, además, con cierta amplitud el texto hipocrático.

¹⁰²⁵ Aecio, *LibMed* IX, 6; Dioscórides, *MM* V, 55; Pablo de Egina, *EML* I, 100, 6; V, 66; Hipócrates, *De diaeta salubri* 7, 10-15 y 25-30 (= *De natura hominis* 22, 10-15 y 25-30), *Epidemiae* VII, (1), 68; Galeno, *De victu attenuante*, 103.

Pero los médicos solían recomendar beber vino no solo en la enfermedad sino también en la vida ordinaria y gozando de buena salud. En este caso y en términos muy generales, solían aconsejar, como algo saludable, huir de vinos densos y muy dulces y beber vinos suaves (μαλακοί), de color blanco (λευκοί) o ámbar-dorado débil (ὑπόξανθοι), secos (αὐστηροί), ligeros (λεπτοί), ni muy flojos (ὕδατώδεις) ni demasiado fuertes (ἰσχυροί) o astringentes (στρυφνοί), ni acres (δριμεῖς) ni amargos (πικροί), de aroma tenue (ὀσμῇ ἡδύς) y sabor mediano (μέτριοι ἐν τῷ γεύεσθαι), pues estos vinos, decían ellos, son los más convenientes ya que no producen dolor de cabeza ni atacan los nervios y permiten disfrutar de la bebida (χρήσιμοι εἰς ἡδονήν) como diría Arquígenes¹⁰²⁶. Y, en la generalidad de los casos, aconsejaban beberlos aguados y ni muy jóvenes ni muy viejos sino de una edad intermedia, como decían Galeno o Plinio (de unos siete años, especifica Dioscórides). De forma moderada y mejor con las comidas (más o menos como hacen los médicos actuales). Pero estas recomendaciones generales solían matizarse luego de acuerdo con la edad o sexo de la persona (§ 5.6), la zona geográfica, la estación del año y la constitución, actividad y temperamento personales, como hacen Dioscórides y los médicos hipocráticos que, acordes con su teoría de adaptar la dieta alimenticia y el régimen de vida a estos parámetros (§ 5), aconsejaban, en general, beber vinos blancos y ligeros en verano, vinos tintos bastante puros en invierno (aunque menos cantidad) y vinos bastante aguados en primavera y otoño (blancos en primavera, tintos en otoño)¹⁰²⁷. Y Galeno, a su vez, recomendaba beber vinos blanco-pajizos (κιρροί) a los flemáticos, a los que viviesen en países fríos o durante el invierno, mientras que aconsejaba beber agua o un vino ligero y moderadamente astringente durante el verano y también a los biliosos, a los de naturaleza o temperamento caliente y a los que vivieran en países calurosos¹⁰²⁸.

¹⁰²⁶ Hipócrates, *De diaeta* II, 66, 48-50; Galeno, *Ars medica* I, 406, 16-407, 2; *De sanit. tuenda* VI, 275-276; *De methodo medendi* X, 484, 9-15; *HVAC* XV, 631, 9-15; Arquígenes (en Galeno, *CMSL*, XII, 460, 17 y en Aecio, *LibMed* VI, 66, 45); Oribasio, *ColMed* III, 21; V, 6, 1-10; *Libri ad Eunapium* I, 51; Aecio, *LibMed* II, 271; IX, 30, 154.

De hecho, vinos famosos y reconocidos (y con una larga existencia), como el de Ísmaro o el de Tasos, tintos, densos y es posible que muy dulces y de tipo generoso, prácticamente son ignorados en la literatura médica que nos ha llegado. § 4.4.

¹⁰²⁷ Galeno, *Ars medica* I, 406, 16-18; Plinio, *NH* XXIII, 40; Dioscórides, *MM* V, 6, 1-3 y 12-13; Hipócrates, *De diaeta* III, 68, 19-20 y 75; *De diaeta salubri* 1-2; 7, 10-15 y 25-30 (= *De natura hominis* 16-17 y 22); *De aëre, aquis et locis, passim*. Los vinos puros, viene a decir Plutarco (*QC* 677E-678B), deben darse a los ancianos y a los que realizan un ejercicio o esfuerzo físico importante y deben reservarse los aguados y ligeros para los desocupados y ociosos.

¹⁰²⁸ Galeno, *RBMS* VI, 803-804; 808, 4-7; Oribasio, *ColMed* V, 6, 8-10 y 31-32; Pablo de Egina, *EML* I, 100, 6.

5.2. *El vino, ingrediente farmacológico y de uso externo.*

No obstante, el principal uso del vino en medicina quizá no fuese ingerirlo solo o formando parte de “dietas” específicas de comidas y bebidas¹⁰²⁹, sino utilizarlo en farmacopea y administrarlo mezclado y conjuntamente con otros ingredientes, líquidos o sólidos, haciendo en muchas ocasiones de excipiente (que se diría hoy). Y otras veces es posible que se le asignase la función de incrementar la eficacia del fármaco pues se consideraba que el vino era un buen medicamento en sí mismo y, en consecuencia, se creía que podía incrementar la efectividad de los principios activos de los elementos con los que se mezclaba. Y como en aquellos tiempos la “tecnología médica” no permitía todavía diagnósticos precisos y “la química” no estaba aún desarrollada, los médicos trataban de corregir las distintas enfermedades de sus pacientes con “fármacos” preparados para la ocasión que podían administrarse no solo por vía interna (bebidos o de otras formas) sino también por vía externa. Y recurrían para ello a lo que estaba a su alcance: la naturaleza y sus recursos, tanto animales, como vegetales o minerales. Estos recursos (la experiencia debió de ir mostrando las propiedades terapéuticas de cada uno de ellos) podían administrarse solos a los pacientes, pero en general se utilizaban mezclados o combinados con otros elementos, bien para poder ser administrados, bien para reforzar su eficacia o bien para conseguir efectos que por sí solos no podrían obtener. Y la base de estas mezclas (que podían reunir elementos de distinta naturaleza) la solían constituir ingredientes líquidos de los que era fácil disponer en cualquier casa (aceite, miel, leche, agua, vino, vinagre) y que también tenían efectos terapéuticos por sí mismos y también podían administrarse solos. En todo caso, quizá fuese el vino el ingrediente líquido que intervenía en más mezclas o fármacos de todo tipo (antídotos incluidos), bien como excipiente o bien para administrar el fármaco. Pero, según Galeno, no era indiferente el tipo de vino que debía utilizarse en la elaboración de estos preparados ya que no todos los vinos tenían por naturaleza las mismas propiedades. Y los mismos ingredientes mezclados con un tipo de vino u otro darían como resultado compuestos con efectos diferentes¹⁰³⁰. Por eso, los médicos suelen aconsejar el empleo de un determinado tipo de vino (a veces no lo hacen)

¹⁰²⁹ “Las enfermedades surgen o de la dieta o del aire que inspiramos al vivir” decían los hipocráticos (*De natura hominis* 9, 10). Cf., asimismo, *De aëre, aquis et locis*, 2; *De morbis* IV, 32-33.

¹⁰³⁰ Galeno, *CMPG* XII, 668, 12-15 y 671, 3-17 donde reprocha a su colega Arquígenes el haber redactado un *Tratado sobre medicamentos por géneros* en el que, en los fármacos en los que interviene el vino, no precisa el tipo de vino que debe utilizarse. § 5.1 y nota 951.

no solo en la preparación de los fármacos, sino también a la hora de utilizarlos pues no era lo mismo tomar un “comprimido” (τροχίσκος), compuesto de determinados ingredientes, con agua o mosto que con vino dulce o seco, joven o añejo. Además, el utilizar un tipo de vino u otro podía simplificar “la farmacia familiar” permitiendo a los médicos (y a las familias que tuvieran su propia bodega) el poder elaborar una serie de remedios distintos (según el vino utilizado) a partir de los mismos ingredientes de base y facilitar a la vez la gradación en la “fuerza” del fármaco. Galeno, por ejemplo, tratando de corregir un problema en los oídos (una otalgia con supuración de pus) enumera distintos remedios (τροχίσκοι), diseñados por diferentes farmacopolas. Y sugiere intentar resolver el problema empezando por utilizar el remedio más suave, emplear uno intermedio si el problema persistía y no se corregía, y terminar por utilizar el más fuerte en caso necesario. Pero si falta uno u otro de estos remedios, dice, siempre puede mezclarse el ingrediente de base (meconio en este caso) primero con vino *siraios* (§ 4.2.1) para un remedio débil, luego con vino dulce para un remedio de fuerza media y terminar, si fuese necesario, por utilizar vinagre, primero poco ácido, y finalmente vinagre muy ácido para conseguir un remedio vigoroso de verdad. Pues siempre es más fácil, dice, disponer en casa de los ingredientes de base impresindibles, y de una gama de vinos y vinagres, que tener en stock la serie completa de ingredientes o de remedios compuestos¹⁰³¹. Aunque claro, para los que no dispusiesen de la bodega adecuada, siempre quedaba la posibilidad de recurrir al farmacopola de turno en caso de necesidad.

5.2.1. Fármacos bebibles.

De los preparados o remedios que se prescribían para ser ingeridos por el paciente, posiblemente era el vino el elemento líquido que con más frecuencia intervenía en su preparación o que más acompañaba en la ingestión de los distintos fármacos. “El vino es cosa utilísima en medicina”, decía el médico hipocrático Mnesiteo de Atenas, “pues se mezcla con los fármacos bebibles y proporciona socorro a los enfermos y heridos”. Y con el tiempo se convirtió, además, en una inestimable ayuda en la administración de estos fármacos como decía otro médico hipocrático: “el vino dulce es muy útil para administrar los medicamentos”. Y también Galeno recomendaba emplear vino dulce en los antídotos

¹⁰³¹Galeno, *CMSL* XII, 933, 4-12; 611, 3-17. Pero no todos los elementos o remedios simples tenían la misma fuerza por lo que era necesario conocer la de cada uno de ellos antes de su uso (*SMTF* XI, 428, 12-429, 14).

para hacerlos más bebibles¹⁰³². Y ello, quizá, como dice A. Laguna, porque “visto que hay tanta enemistad entre nuestros cuerpos y las cosas medicinales que, si no se las damos disfrazadas, las admiten de mala gana”¹⁰³³. En cualquier caso, la primera noticia que tenemos en la literatura griega del uso de una sustancia mezclada con vino para curar algún mal (fármaco bebible), si bien se trata de un mal del alma, la encontramos en Homero cuando, en la cena que se celebra en el palacio de Menelao en Esparta, Helena vierte en el vino una droga o remedio (νηπενθές φάρμακον) que hace olvidar todos los males¹⁰³⁴.

De los animales, bien fueran domésticos o salvajes (mamíferos, aves, peces e incluso exóticos como los cocodrilos) podía aprovecharse, como alimento, su carne (y su leche y derivados como el queso o la mantequilla en el caso de mamíferos), pero también, y con fines médicos principalmente, otras partes y órganos como la sangre, vísceras, grasa, pelo, cuernos o pezuñas, e incluso hasta los excrementos o la orina, por extraño que hoy nos pudiera parecer. Y en el caso de animales pequeños (insectos, gusanos, cantáridas o cangrejos) solía emplearse el cuerpo entero. Se administraban en este caso, previamente quemados o reducidos a polvo, por vía interna con los alimentos o la bebida, o por vía externa en forma de emplastos o bálsamos (§ 5.2.2). Algunos médicos como Dioscórides, Galeno o Aecio dedican varias páginas a describir los recursos animales que se utilizaban en medicina en sus tiempos y los usos que se les daba¹⁰³⁵. Y las recetas médicas preparadas con ellos, en las que el vino suele intervenir como un acompañante o junto a otros ingredientes, no son infrecuentes en la literatura médica¹⁰³⁶. En cuanto a los minerales

¹⁰³² Mnesiteo, fr. 41 Bertier (*Comica adespota* PCG VIII, fr. 101) y Ateneo, *Ds* II, 36B; Hipócrates, *De humidorum usu* 5; Galeno, *De antidotis* XIV, 20, 7-10; 29, 10-15. También Plutarco (*QC* 662C) compartía esta idea de los médicos, pues veía el vino como el fármaco (δηλητήριον) que de forma más fácil y sencilla libra de la enfermedad “ya que la salud se recupera antes cuando se unen lo placentero y lo saludable”.

¹⁰³³ Laguna, A., *P. Dioscórides A., acerca de la materia medicinal...*, p. 523.

¹⁰³⁴ Homero, *Odyssea* IV, 219-221. Aunque el médico Rufo de Éfeso, como ya se dijo (§ 5 y nota 936), creía que la droga vertida era el propio vino. Sobre el uso de vino y “drogas” (fármacos) en la Antigüedad, resulta interesante el artículo de Santiago Cabello Berdún “En torno al vino y los *pharmaka* en la Odisea”, en *Thamyris, nova series* n° 1, Universidad de Málaga, 2010, pp. 61-84.

¹⁰³⁵ Dioscórides, *MM* II, 1-83; Galeno, *SMTF* XII, 253-370; Aecio, *LibMed* II, 84-196. Y Plinio dedica gran parte de los libros XXVIII-XXXII de su *NH* a los remedios terapéuticos animales empezando por los del propio hombre (sangre, saliva, orina).

¹⁰³⁶ Así, por ejemplo, el autor hipocrático de *Mul.* I (78, 104-110) recomendaba triturar cinco cantáridas (κανθαρίδες) sin alas, patas ni cabeza junto con manzanilla, simientes de apio y huevos de sepia y dárselo a beber a una mujer disuelto en vino dulce rebajado con agua para hacerle bajar la regla y ayudarle a expulsar un feto mal formado. O bien (I, 74, 47-50; 78, 51-55) aplicárselo en forma de pesario (§ 5.2.2). Y en *Mul.* II, (192) se recomienda a la mujer, para detener un excesivo flujo rojo, beber vino *Pramnios* (§ 4.2.1), un vino tinto, recio y astringente, mezclado con cuerno de ciervo quemado y harina de cebada. Y si aquel iba acompañado de dolor, entonces se aconseja “quemar excremento de burro, pulverizarlo y darlo a beber con

(tierra, piedras, metales), quizá de uso más reciente en medicina que animales y plantas¹⁰³⁷, se empleaban después de realizar con ellos varios procesos previos como molienda, lavado, quemado (en muchos casos con reducción a ceniza), etc., en los que (en algunos) podía intervenir el vino. Dioscórides, Plinio, Galeno, Oribasio o Aecio dedican también varias páginas a describir los recursos minerales utilizados en su época en medicina y las aplicaciones que tenían¹⁰³⁸. Son frecuentes, por otra parte, las recetas médicas en las que intervienen elementos minerales junto con vino o con otros líquidos¹⁰³⁹.

Pero, sin duda alguna, eran las plantas, con mucho, los elementos más utilizados de forma habitual en farmacopea. Había muchísimas plantas (árboles, arbustos, cereales, hierbas) que tenían aplicaciones médicas, aunque algunas de ellas no es fácil identificarlas hoy en día y aún se discute a qué plantas de la moderna taxonomía podrían equivaler. Y las raíces, tallos, hojas y frutos, más los jugos que pueden obtenerse de estos elementos, decía Teofrasto “tienen muchas y diversas virtudes que no solo tienen efectos sobre la salud, la enfermedad y la muerte de los seres animados sino que también afectan a los inanimados, y hay muchas que tienen la misma virtud y producen el mismo resultado, mientras que otras tienen virtudes contrarias, por lo que uno puede preguntarse si todas las que producen el mismo efecto lo producen porque poseen una virtud compartida o si el mismo efecto puede estar ocasionado por causas diferentes”¹⁰⁴⁰. Y casi la práctica totalidad de las plantas

vino oloroso” y “ahogar cangrejos de río (καρκίνους ποταμίους) en vino y beber ese vino con agua”, mientras que Dioscórides (*MM* II, 10) recomendaba los cangrejos de río con vino contra las mordeduras de perro rabioso. El caldo de las almejas (τελλῖναι) o el de pescados frescos de roca, bebido con vino, relajaba el vientre, y los caracoles terrestres (κοχλῖαι), majados con su concha y bebidos con vino y mirra, curaban los dolores de vejiga y los cólicos nefríticos (Dioscórides *MM*, II, 6; II, 33; II, 9, 3) y con vino tinto también los hepáticos, según Asclepiades (en Galeno, *CMSL* XIII, 212, 1-5), mientras que los gusanos de tierra (γῆς ἔντερα) majados y bebidos con vino dulce eran diuréticos y el estiércol (ἄπόπατος) de algunos animales secado, machacado y mezclado con vino tenía varias aplicaciones, bien bebido o bien administrado por vía externa en forma de emplasto (Dioscórides *MM*, II, 67; II, 80; Galeno, *SMTF* XII, 363).

¹⁰³⁷ Gil, L., *Therapeia*, p. 194.

¹⁰³⁸ Dioscórides, *MM* V, 74-162; Galeno, *SMTF* XII, 165-244; Oribasio; *ColMed* XIII; Aecio, *LibMed* II, 1-83; Plinio, *NH* XXXVI-XXXVII.

¹⁰³⁹ El vino oloroso, por ejemplo, solía emplearse para tratar la piedra pómez y la piedra frigia antes de usarlas en algún fármaco (Dioscórides, *MM* V, 108 y 123, Galeno, *SMTF* XII, 201; Plinio, *NH* XXXVI, 143). El hierro (σίδηρος) ardiente apagado con vino y bebido este, era conveniente para los enfermos del bazo, los disintéricos y los atacados de cólera (Dioscórides, *MM* V, 80, 2). La piedra hematites (αἱματίτης), bien triturada y bebida con vino era útil contra la disuria (dificultad para orinar) y los flujos de la matriz (Dioscórides, *MM* V, 126; Oribasio, *ColMed* XIII, λ, 5; Plinio, *NH* XXXVI, 144). Y la tierra de las islas de Lemnos y Samos (γῆ Λήμνια, γῆ Σαμία), disuelta en vino y bebida, era un potente antídoto contra los venenos mortíferos y contra las mordeduras de animales venenosos (Dioscórides, *MM* V, 97 y 153; Galeno, *SMTF* XII, 174,5-176; 178, 15-181; Oribasio, *ColMed* XIII, γ, 3 y 10). Pero los minerales también podían usarse, con o sin vino, por vía externa (§ 5.2.2).

¹⁰⁴⁰ Teofrasto, *HP* IX, 18, 1 y 3; 19, 4.

medicinales (entre las que no podía faltar la vid) eran susceptibles de ser utilizadas en combinación con el vino que muchas veces resultaba ser un eficaz complemento para conseguir el tratamiento adecuado¹⁰⁴¹. La mezcla de plantas y vino se hacía de forma usual machacando o triturando la raíz, el bulbo, las ramas, las hojas o la corteza de la planta (todo junto o por separado) y poniéndolas en infusión o a macerar en el vino o mezclando el vino con el jugo o zumo obtenido del tallo de la planta, de su fruto o de su raíz, bien por incisión, bien por estrujamiento o bien por cocción¹⁰⁴². Mas, al parecer, ni todas las partes de una planta (raíz, tallo, hojas, flores o fruto) eran útiles para tratar la misma dolencia (incluso, podían producir efectos distintos y contrapuestos¹⁰⁴³) ni todos los tipos de vino debían de conseguir la misma efectividad con todas las plantas, sino que con unas debía de considerarse más eficaz un tipo de vino y con otras otro. Por eso las recetas médicas especifican con frecuencia el tipo de vino que debe emplearse (y a veces señalan su nombre) cuando se prescriben plantas y vino en la confección de algún fármaco¹⁰⁴⁴. Y, además, la misma planta (o diferentes partes de ella) ingerida o mezclada con distintos

¹⁰⁴¹ Un buen ejemplo de la cantidad de plantas (en sus distintas partes), incluida la vid silvestre, que podían administrarse con vino de distinto tipo y en distintas proporciones, lo constituye, sin duda, el *De materia medica* de Dioscórides (que incluye unos cuantos “vinos medicinales” en los que plantas y vino se armonizan y refuerzan sus efectos (§ 5.3.1). También, aunque en menor medida, el libro IX de la *Historia Plantarum* de Teofrasto (quizá la más antigua farmacopea que conservamos). Y el *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* (XI, 798-XII, 158) de Galeno, las *Collectiones medicae* (XI-XII) de Oribasio o el libro I de los *Libri medicinales* de Aecio, aunque estos autores aquí suelen limitarse a describir las plantas y sus usos médicos sin apenas referencias a posibles mezclas con otros elementos. También Plinio dedica bastante espacio de su obra (*NH* XX-XXVII) a los usos medicinales de las plantas y señala, a veces, su posible combinación con el vino.

¹⁰⁴² En general y según la planta y el uso que se fuera a hacer de ella se empleaba una u otra modalidad de preparado terapéutico, según dice Teofrasto (*HP* IX, 1 y 8) que detalla, entre otras cosas, las distintas formas de obtener los jugos de las plantas y las fechas más propicias para hacerlo.

¹⁰⁴³ Es cosa admirable, decía Teofrasto (*HP* IX, 18, 4), “que en una misma naturaleza vegetal convivan fuerzas contrarias, pero no absurdo si se considera que se trata de partes diferentes de una misma planta”. Y pone el ejemplo de la orquídea (ὄρχις) que puede estimular o amenguar la facultad genésica según qué parte de la planta se utilice.

¹⁰⁴⁴ Beber, por ejemplo, cada mes vino tinto añejo con bayas u hojas de hiedra (κισσός) maceradas en él o cocer en vino puro oloroso corteza de granada era bueno para ayudar a concebir a una mujer (Hipócrates, *Mul.* I, 23; III). La semilla del mijo de sol (λιθόσπερμον, literalmente “de semilla pétrea”), bebida con vino blanco tenía el poder de deshacer los cálculos del riñón y de provocar la orina (Dioscórides, *MM* III, 141). Las almendras (ἀμύγδαλαι) tomadas con vino dulce eran buenas contra las piedras en el riñón, y la goma del almendro, también con vino dulce, contra la litiasis biliar (Dioscórides, *MM* I, 123, 1-2). Tomar en ayunas ajos y rábanos con vino puro seco (tinto o blanco) era aconsejable en el caso de algunas dolencias pulmonares (Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 6, 25-30). La flor de la jara (κύσθος) machacada y bebida con vino seco era astringente y útil contra la disentería (Dioscórides, *MM* I, 97, 1). La madreselva (περικλύμενος) con vino blanco puro la recomendaba Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XIII, 254, 15) para resolver problemas del bazo. Y Aecio (*LibMed* XI, 29, 150), para las úlceras e inflamaciones de la vejiga, aconsejaba un fármaco preparado a base de almidón, bayas de mirto negro maduras, semillas de adormidera y vino dulce *protropos*.

tipos de vino podía producir, según las fuentes antiguas, resultados diferentes, por lo que, en función del problema que hubiera que resolver, convendría utilizar (e indicar, en consecuencia) la parte de la planta y el tipo de vino que debía emplearse. Y así hacen de forma usual los médicos¹⁰⁴⁵. No obstante, en muchos casos se prescribía la planta idónea sin especificar las características que debía reunir el vino (para disgusto de Galeno, nota 1030) y beber a continuación el combinado preparado¹⁰⁴⁶.

En un mismo preparado, por otra parte, podía estar presente más de una planta y tampoco es infrecuente que concurren en él elementos animales, vegetales y minerales. Si lo habitual en los médicos del *Corpus Hippocraticum* era recetar fármacos que incluían pocos componentes, a partir del Helenismo el número de ingredientes de todo tipo (animal, vegetal o mineral) que podían intervenir en los preparados farmacológicos, y entre los que solía encontrarse el vino, fue incrementándose de forma considerable hasta llegar a un número relativamente elevado en casi todo tipo de fármacos, pero sobre todo en el caso de los antídotos¹⁰⁴⁷. Y, en otro orden de cosas, las múltiples recetas médicas que nos han

¹⁰⁴⁵ El helicriso o crisantemo, por ejemplo (no el actual que procede del Extremo Oriente), llamado en griego ἐλίχρυσον/χρυσάνθεμον (“flor de oro”, de forma literal) y también ἀμάρανθος (“que no se marchita”), bebido con vino puro era bueno para la ciática y roturas internas, pero administrado con vinomiel (οἰνόμελι) era un buen disolvente de los trombos o coágulos de la sangre en la vejiga o en el intestino (síntomas posiblemente de cáncer en estos órganos), según dicen Dioscórides, *MM* IV, 57; Galeno, *SMTF* XI, 824, 10; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 166; 3, 5, 67 o Aecio, *LibMed* I, 27. La raíz de la aristoloquia (ἀριστολοχία) mezclada con vino tinto seco se utilizaba como somnífero, pero mezclada con vino ácido (ὀξύς) era útil contra las mordeduras de serpientes (Teofrasto, *HP* IX, 13, 3 y 20, 4; Dioscórides, *MM* III, 4, 4). Y la raíz de la peonia (γλυκυσίδη, literalmente “granada dulce”), machacada y bebida con vino era beneficiosa para los dolores de tripas, la ictericia, el mal de riñón y el dolor de vejiga. Pero los granos negros del fruto, bebidos con hidromiel o con vino oloroso añejo eran buenos contra las pesadillas, para hacer bajar la regla a las mujeres y en ciertos trastornos de la matriz, mientras que los granos rojos, bebidos con vino tinto seco, eran beneficiosos para las afecciones de estómago y, quizá por analogía de color, para detener un excesivo flujo rojo femenino (Dioscórides, *MM* III, 140, 2-3; Hipócrates, *Mul.* II, 134, 29; 135, 13-17; *De natura muliebri* II, 15-20; VI, 9-10). Y las bayas de laurel tomadas con vino dulce eran buenas contra la tisis pero bebidas con cualquier otro vino lo eran contra las picaduras de escorpión, y la corteza de la raíz, machacada y bebida con vino oloroso, era beneficiosa para los hepáticos y para disolver los cálculos renales (Dioscórides, *MM* I, 78, 2; Galeno, *SMTF* XI, 863, 5-7).

¹⁰⁴⁶ Esta es posiblemente la ocurrencia más numerosa y así aparece en muchas recetas, como por ejemplo en Dioscórides (*MM* II, 179; III, 21, 2 y 22, 5) que recomendaba flores de hiedra machacadas y bebidas con vino contra la disentería o la raíz del cardo corredor (ἡρύγγη) machacada y bebida con vino para las afecciones hepáticas o la raíz del aloe (ἄλὼν) también machacada y bebida con vino para detener la caída del cabello. O Teofrasto (*HP* IX, 11, 2) que aconsejaba las hojas del curalotodo de Asclepio (Ἀσκληπείων), trituradas y mezcladas con vino, contra los dolores de vientre.

¹⁰⁴⁷ Si lo usual, en un principio, para preparar un fármaco debía de ser la utilización de alguna planta o de algún mineral o animal junto con algún líquido que hiciera de acompañante o excipiente (como ocurre en la mayor parte de los ejemplos anteriores), o en todo caso el uso de muy pocos componentes como puede apreciarse en el *Corpus Hippocraticum*, con el paso del tiempo fueron añadiéndose ingredientes de forma paulatina hasta sobrepasar en algunos casos el medio centenar (véase nota 1308 en el caso de antídotos y triacas). Valgan, a título de ejemplo, la receta de un médico hipocrático (*Mul.* I, 77, 10) que aconseja a las

llegado relacionadas con el uso del vino en farmacopea (aunque pueden variar según los médicos) suelen detallar con bastante precisión los distintos ingredientes (plantas, animales o minerales) y las cantidades que de cada uno de ellos, incluido el vino, intervenían en el fármaco que el enfermo debía tomar. Pero, a veces, el vino solo se usaba como “excipiente” y tan solo se dice algo así como “triturar tales ingredientes en tal o cual cantidad y disolverlos en tal o cual vino y que el paciente beba el preparado”¹⁰⁴⁸. Y no siempre se especifican las cantidades que debían tomarse y menos aún en función del sexo o la edad (§ 5.6). Y, si el fármaco prescrito debía beberse y el enfermo tenía síntomas de fiebre, entonces se recomendaba no administrarlo con vino, salvo excepciones, sino con agua o con aguamiel, según se especifica habitualmente en los textos médicos¹⁰⁴⁹.

5.2.2. Fármacos no bebibles. Usos del vino por vía externa.

El vino podía ser utilizado en farmacopea no solo por vía interna como bebida o en fármacos bebibles. También podía emplearse de otras formas y por vía externa, debido a su acción refrigerante o astringente, y tanto solo como formando parte de algunos preparados

mujeres beber resina de terebinto, miel y aceite, disuelto todo ello en vino oloroso dulce, para acelerar los partos, y la del médico Apolonio (recogida en Galeno, *CMSL* XIII, 70, 3-10) que recomienda para combatir la tos un fármaco compuesto de hojas de *malabathron*, azafrán, opobálsamo, flor de nardo, rosas secas, flor de junco oloroso, costo aromático, casia, estoraque, mirra, uvas pasas, jugo de mandrágora, miel y vino dulce de Creta. Pero no todos los fármacos de época más o menos tardía resultaban tan aparatosos, claro. Oribasio (*EcM* 31, 2), por ejemplo, recomendaba en caso de tisis cocer regaliz, miel, mirra y azafrán en vino *Scybelites* y tomar la mezcla en ayunas. Y las recetas de Dioscórides, si es que puede hablarse así, son, en general, mucho más sencillas. No obstante, en la obra de Galeno, que recopila un buen número de recetas de bastantes médicos anteriores a él (véanse los tratados *CMSL*, *CMPG* y el libro II del *De antidotis*), aparecen muchos fármacos con un elevado número de ingredientes.

¹⁰⁴⁸ Muchas de estas recetas se encuentran recogidas en los diversos tratados hipocráticos (*Ginecológicos*, *Dietas*, *Afecciones...*), pero también en los escritos que nos han llegado de otros muchos médicos como Dioscórides (*De materia medica*), al tratar los distintos recursos minerales, animales y vegetales usados en medicina, Galeno (XII, 378 - XIV, 209), en los tratados *CMSL*, *CMPG* y *De antidotis* al detallar dolencias y fármacos adecuados y donde recoge y comenta recetas de otros muchos médicos, Oribasio (*ColMed* a partir del libro XIV y en *Eclogae Medicamentorum*), Aecio (*LibMed*, IV-XII), al describir distintos procesos patológicos y que también recoge muchas recetas de otros médicos, Areteo (sobre todo en sus tratados *De curatione*) al ir comentando las distintas enfermedades y sus posibles tratamientos, Pablo de Egina (*EML*, III-VI) o Alejandro de Trales (*Therapeutica*), entre otros.

¹⁰⁴⁹ Véase, a título de ejemplo, los textos hipocráticos *De affectionibus interioribus* 35, 13-25; *Mul.* I, 78, 45; *De diaeta acutorum* (Sp) 21, 5-7 (=53 Joly); Dioscórides, *MM* III, 1, 3; 6, 2; 95, 1; Galeno, *CMSL* XIII, 63, 18; 88, 14; 218, 2; Oribasio, *EcM* 45, 3, 5; *Libri ad Eunapium* IV, 96, 23; Aecio, *LibMed* VIII, 76, 107; IX, 31, 77; Pablo de Egina, *EML* III, 40, 2, 4; VII, 12, 14 y 17; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 433, 23; *Therapeutica* II, 355, 3. No obstante en el *Corpus Hippocraticum* (*Epidemiae* II, 6, 31) se recomienda beber vino puro, aun teniendo fiebre, cuando no está causada por la bilis o la flema, y en el tratamiento de fiebres tifoideas (*De affectionibus interioribus* 39-42) se recomienda, en los distintos casos expuestos, beber vino (tinto o blanco, generalmente seco y alguna vez aguado). Para Galeno el único vino que podría beberse en estados febriles sería el muy flojo y ligero, el *hydatodes* (*HVAC* XV, 648, 2-10) y estarían prohibidos todos los demás (*HVAC* XV, 638, 1-5 y 646, 5-14).

y fármacos. Plinio, que no era médico, ya establecía una clara diferencia entre el uso interno y externo del vino: “el vino bebido tiene la propiedad de hacer entrar en calor el interior del cuerpo y, derramado por fuera de él, la de enfriarlo”¹⁰⁵⁰. El empleo más usual del vino solo, por vía externa, quizá fuese como remedio antiséptico, antiinflamatorio y cicatrizante para tratar y curar heridas, llagas, úlceras y otras lesiones externas o para detener hemorragias, igualmente externas, empapando en todos estos casos algún lienzo o lana y aplicándolo sobre cualquier herida o contusión o sobre la inflamación ocasionada por estas. “Ninguna herida debe ser humedecida, excepto con vino”, puede leerse en el tratado hipocrático *Sobre las úlceras*¹⁰⁵¹. Pero, al igual que ocurría cuando el vino se prescribía como bebida, no todos los vinos eran efectivos por igual y los médicos aconsejaban utilizar, también en estos casos, un tipo de vino u otro según fuese la herida que había que tratar. “El vino dulce”, se dice por ejemplo en los *Tratados Hipocráticos*, “puede usarse de forma continuada si las heridas son viejas, y el blanco seco o el tinto frío en cualquier herida y con independencia del tiempo”. Y Dioscórides señalaba, algún tiempo después, que “los vinos añejos y dulces son buenos para las heridas e inflamaciones aplicados sobre ellas con un mechón de lana”, algo que repite también Galeno quien menciona vinos dulces y espesos del tipo del *Theraios*, el *Scybelites* (§ 4.1.2) o el *siraios* (§ 4.2.1) como muy adecuados para estos menesteres¹⁰⁵². Sin embargo estaba totalmente desaconsejado el uso del vino en las heridas causadas en la cabeza: “una herida en la cabeza no debe ser humedecida nunca con vino” se lee en el *Corpus Hippocraticum*¹⁰⁵³. También se empleaba vino en las intervenciones quirúrgicas y cuando se trataba de detener hemorragias externas para lo que se aconsejaba de forma habitual el uso de vino astringente, solo o en combinación de otras sustancias asimismo astringentes, y aplicado sobre la parte afectada con algún tipo de vendaje¹⁰⁵⁴. Pero no solo en el caso de hemorragias externas. El vino (astringente, por regla general) podía emplearse asimismo

¹⁰⁵⁰ Plinio, *NH* XIV, 58.

¹⁰⁵¹ Hipócrates, *De ulceribus*, 1.

¹⁰⁵² Hipócrates, *De humidorum usu*, 5; Dioscórides, *MM* V, 6, 11; Galeno, *De methodo medendi* X, 404,10-405,12. Cf., asimismo, Hipócrates, *De fracturis* 24; *De articulis* 63, 15-25; Dioscórides, *MM* III, 25, 2; Ateneo, *Ds* I, 10A. Pero no solo en Grecia. También en el Próximo Oriente se utilizaba el vino como antiinflamatorio y desinfectante de heridas, según puede leerse en la parábola del buen samaritano (*Novum Testamentum*, Lucas 10, 34).

¹⁰⁵³ Hipócrates, *De capitis vulneribus* 13, 1-5. El vino se creía que afectaba especialmente a la cabeza § 5.7.1.

¹⁰⁵⁴ Hipócrates, *De fracturis* 29; *De morbis* II, 32 y 47, 55-75; *De haemorrhoidibus* 4; Galeno, *De methodo medendi* X, 327-329. Para su uso como analgésico y anestésico, § 5.2.3, nota 1062.

como antihemorrágico y antiséptico (solo o en combinación con otros elementos generalmente astringentes) en el caso de lesiones internas para cuyo tratamiento se utilizaba en forma de lavativas o irrigaciones (κλύσμαι), una solución que aparece con cierta frecuencia en el *Corpus Hippocraticum*¹⁰⁵⁵.

Asimismo, el vino formaba parte con frecuencia, como excipiente o en combinación con otros ingredientes minerales, animales o vegetales, de muchos preparados o fármacos de uso externo como podían ser las cataplasmas, emplastos o compresas (καταπλάσματα/ἐμπλαστρα/ἐπιθέματα). Era este un remedio muy útil y necesario en multitud de situaciones y que aparece con cierta frecuencia en la literatura médica¹⁰⁵⁶ y

¹⁰⁵⁵ Con vino solo (astringente), utilizado en forma de lavativas, se intentaba resolver problemas de hemorragias o ulceraciones en el recto, vagina o matriz (*De haemorrhoidibus* 4-5; *Mul.* I, 37, 28; *De natura muliebri* 5 y 33, 1-5; *Mul.* III -*Steril.*- 222, 30-35 donde se prescribe una irrigación con vino para purificar la matriz y se matiza que el vino debe ser “aromático (ἀνθοσμής), muy seco, de muchos años y lo más oloroso posible”). A veces, incluso, si no se solucionaba el problema con una sola lavativa, podían recomendarse varias con distintos tipos de vino, como ocurre en *Mul.* I, 66, 25-32, donde se especifica que las irrigaciones se hagan primero con vino blanco puro, después con posos de vino bastante rebajados con agua y finalmente, y si no se ha logrado corregir el problema, con vino tinto. Otras veces se recomienda mezclar con el vino ingredientes astringentes y/o aromáticos. Cocer hojas de junco oloroso (σχοῖνος) y de salvia (ἐλελίσφακον) en vino tinto oloroso, por ejemplo, era un preparado eficaz, si se utilizaba en forma de lavativa, para tratar determinados problemas de la matriz (*Mul.* I, 80, 14-18) y con corteza de granada y polvo de incienso cocidos en vino tinto seco, previa decantación del vino, podía prepararse una buena irrigación para purificar una matriz ulcerada e inflamada (*Mul.* I, 78, 185-186). También podía recomendarse mezclar el vino con algún mineral. El alumbre (στυπτηρία), por ejemplo, machacado y disuelto en vino blanco podía utilizarse como lavativa para problemas en el recto (*De fistulis* 9, 20). Y lavativas en las que intervenía el vino junto a otros ingredientes podían utilizarse también para resolver otras dolencias como la evacuación de la flema o algún problema de hidropesía (*De affectionibus interioribus* 20 y 26).

¹⁰⁵⁶ Las compresas y emplastos se empleaban para tratar diversas lesiones, y no solo óseas, y solían prepararse con diversos ingredientes sólidos que podían ser de origen animal, vegetal o mineral o una mezcla de varios de ellos (según fuese la lesión que debía tratarse) y algún líquido que los aglutinase como el aceite o el vino si se necesitaba endurecerlos. Y podían aplicarse en cualquier parte del cuerpo (Hipócrates, *De fracturis*, 21 y 29; Galeno, *In Hippocratis Librum De fracturis Commentarii* XVIIIb, 364, 10-367, 13). El vino (tinto y oloroso se dice a veces), junto con otros ingredientes, podía utilizarse, en plan de cataplasma o pomada, para tratar la inflamación, hinchazón y cicatrización de heridas, así como la ulceración de estas y las quemaduras, siempre y cuando el compuesto proporcionase frío y no calor (Hipócrates, *De affectionibus* 38; *Mul.* I, 90, 25-28; *De Ulceribus* 11-12; 22; *De Fistulis* 7, 11-12; 9, 31; *Epidemiae* VII, 1, 64). Y algunos minerales como el molibdeno (μολύβδαινα) y el antimonio (στίβι/στίμμι) usados en emplasto con vino añejo se consideraban especialmente buenos cicatrizantes de heridas (Dioscórides, *MM* V, 84 y 85). Pero también se utilizaban emplastos en los que intervenía el vino para otros menesteres. Las hojas frescas del beleño blanco (λευκός ὕοσκύαμος), por ejemplo, majadas con vino y aplicadas en cataplasma eran buenos analgésicos contra todo dolor (Dioscórides, *MM* IV, 68, 4-5). Las hojas del helenio (ἐλένιον) cocidas con vino se aplicaban en emplasto para la ciática, y los emplastos hechos a base de higos secos (σῦκα) cocidos con vino y harina de cebada (κρίθινον ἄλευρον) eran muy socorridos (Dioscórides, *MM* I, 28, 2; 128, 3 y 6; Galeno, *SMTF* XII, 132-133). La raíz del asfódelo (ἀσφόδελος) mezclada con vino tenía varias aplicaciones tanto en emplasto como bebida (Dioscórides, *MM* II, 169; Nicandro, *Theriaca* 534-535) y en el tratado hipocrático *De fistulis* (7, 19; 9, 24-38) pueden verse diversos emplastos para tratar problemas del recto en los que intervienen diferentes plantas, harina y distintos tipos de vino: ajos (σκορόδα) cocidos en vino tinto aguado, raíces de vid silvestre (ψιλόθριον) cocidas en vino tinto puro astringente, cicuta (κόνειον) con vino blanco oloroso o raíces de mandrágora (μανδραγόρας) cocidas en vino mezclado con agua.

para el que, al parecer, los vinos dulces, densos y consistentes, como el de Creta, el *Theraios*, el *Scybelites* (§ 4.1.2) o el *siraios* (§ 4.2.1), estaban especialmente indicados. Galeno afirmaba que este último era ἐμπλαστικώτατος καὶ ἀδηκτότατος (“el más adecuado para hacer cataplasmas o emplastos y el menos irritante”), adjetivos que también le aplican más tarde Aecio o Pablo de Egina¹⁰⁵⁷. Y, en ginecología, para el tratamiento de algunas enfermedades de la mujer, era bastante frecuente, al menos entre los médicos del *Corpus Hippocraticum*, recetar pesarios (πρόσθετα/κολλύρια)¹⁰⁵⁸, fumigaciones (ὑποθυμιάσεις) y baños de vapor (ἄτμοι)¹⁰⁵⁹, remedios en los que solían estar presentes diversas sustancias aromáticas y, de una u otra forma, también el vino. E igualmente se utilizaba vino en la composición de fármacos que se empleaban para aliviar el dolor de ojos y oídos bien como colirios o ungüentos oftálmicos o bien para ser instilados en los oídos. Y también solía estar presente en la composición de los utilizados como dentífricos o para hacer lavados de la nariz¹⁰⁶⁰. E, incluso, el baño corporal podía ser reemplazado por lociones de vino: “a

¹⁰⁵⁷ Galeno, *CMSL* XIII, 3, 14; 8,14-9,10; *De methodo medendi* X, 981,9-982,5; Aecio, *LibMed* VIII, 55, 67-68; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 141-142; III, 35; Oribasio, *ColMed* V, 40; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 85, 12; 145, 1-7.

¹⁰⁵⁸ La neguilla (μελάνθιον), por ejemplo, cocida en vino tinto astringente y utilizada en forma de pesario, era buena para ayudar a concebir a una mujer (Hipócrates, *Mul.* III -*Steril.*-, 231). La artemisia (ἀρτεμισία) triturada y empapada en vino, heces de vino blanco añejo quemadas y apagadas con vino blanco o escamonea (σκαμωνία) mezclada con harina de cebada y empapada en vino, eran algunas soluciones en forma de pesario aconsejadas por el autor de *Mul.* I (78, 70-80) para el tratamiento de diversas afecciones de la matriz. Y cocer calaminta (καλαμίνθη) en vino tinto, empapar con ella un trozo de lienzo y aplicarlo en pesario era una de las soluciones recomendadas para secar el flujo rojo (*Mul.* II, 196, 10) mientras que un pesario de mirra, flor de cobre y vino blanco oloroso era útil para hacer bajar la regla (*De Superfetatione* 33, 20).

¹⁰⁵⁹ Para las fumigaciones y baños de vapor solían recomendarse casi siempre productos aromáticos y cuando intervenía el vino solía precisarse que oloroso. Así, por ejemplo, en *Mul.* II, 133 se describen varias fumigaciones para corregir una desviación de la matriz y entre ellas (133, 145-155) una a base de juncia aromática, junco oloroso, cardamomo, comino etíope, anís, ruda seca, semilla de hinojo y vino blanco seco del más oloroso, añadiendo luego perfume egipcio (del mejor) o perfume de mejorana (*amaracinon*) o de iris (*irinon*). Y, con la misma finalidad, se describe en *De locis in homine* 47 una fumigación, un tanto aparatosa por otra parte, en la que se aconseja echar higos silvestres en vino y calentar este para producir vapor. En *Mul.* II, 181, 1-5, se prescribe, también para problemas de la matriz, hacer baños de vapor con casia, cinamomo, mirra y vino *siraios* (§ 4.2.1), y en *Mul.* III (*Steril.*) 230, 20-30 se aconseja preparar una fumigación, para favorecer la concepción, y utilizar para ello el vino más oloroso que fuera posible. Sobre el uso del vino en ginecología, cf. López Salvá, M. “Fármacos de mujeres”, en *Arenal*, Universidad de Granada, Vol. 7, nº 2, julio-diciembre 2000, pp. 308-321.

¹⁰⁶⁰ Miel de la mejor calidad y vino dulce añejo cocidos de forma conjunta se recomendaban en forma de ungüento para el dolor de ojos (Hipócrates, *Mul.* I, 105). Dioscórides (*MM* I, 98, 2) aconsejaba disolver en vino de Quíos limaduras y virutas de ébano (ἔβερος), cuidadosamente majadas, y utilizar el preparado en forma de colirio (κολλύριον). Un fármaco hecho de castóreo y opio junto con vino *siraios* dice Galeno (*De methodo medendi* X, 867,10-868,2) que era usual para tratar el dolor de ojos y oídos. Y en otro tratado (*CMSL* XII, 727, 5-730) propone preparar un fármaco útil para la salud (ὕγιειν) de los ojos a base de piedra frigia (λίθος Φρύγιος) bien molida y quemada, miel ática, negro de antimonio, hojas de *malabathron*, pimienta blanca, opobálsamo sirio y vino *Ariusios* de Quíos, *Tmolites*, Lesbos o similar. Y el jugo de las bayas de laurel instilado en el oído con vino añejo era beneficioso contra las otalgias y los zumbidos de

quienes no les sea conveniente lavarse, untarlos con vino y aceite calientes y enjugarlos cada dos días” se lee en el *Corpus Hippocraticum*. Y, según Plutarco, las mujeres espartanas bañaban en vino puro a sus hijos, siendo aún muy pequeños, para eliminar los elementos epilépticos y los causantes de enfermedades, e intentar reforzar a la vez las partes sanas de sus hijos¹⁰⁶¹.

5.2.3. Otros usos farmacológicos del vino.

Pero el vino, además, podía ser utilizado en farmacopea para conseguir efectos en el organismo humano distintos a la curación de enfermedades corporales, tanto internas como externas, ayudando, por ejemplo, a disminuir el dolor corporal o a incrementar la sensación de placer. Solía utilizarse en estos casos en combinación con otros ingredientes, generalmente obtenidos de las plantas, o haciendo de excipiente, aunque también podía utilizarse solo. Tal sería el caso, por ejemplo, del empleo del vino como analgésico e, incluso, como anestésico¹⁰⁶², para conseguir efectos de tipo afrodisíaco¹⁰⁶³, o para propiciar la esterilidad, tanto masculina como femenina, o el aborto, o para elegir el sexo de los hijos¹⁰⁶⁴. O simplemente para inducir el sueño¹⁰⁶⁵. O para lograr otros efectos de índole

oídos, al igual que el incienso (λιβανωτός) disuelto en vino dulce (Dioscórides, *MM* I, 78, 2; 68, 3). El anís (ἄνισον), el eneldo (ἄνηθον) y la mirra (σμύρνα), machacados y disueltos en vino blanco puro, constituían un buen dentífrico que los hipocráticos (*Mul.* I, 185, 9-12) recomendaban para lavarse los dientes en el caso de tener las encías negras y enfermas y mal olor de boca. Galeno (*CMSL* XII, 866) para hacer una limpieza de dientes ennegrecidos recomendaba el uso de distintos ingredientes (mirra, poleo, nardo...) de forma alternativa pero todos ellos en combinación con vino oloroso. Y, para tratar los pólipos nasales, aconsejaba hacer lavados de la nariz con vino oloroso y miel (*CMSL* XII, 684, 15-18).

¹⁰⁶¹ Hipócrates, *De affectionibus* 42; Plutarco, *Lycurgus* 16, 2-3. Cosas ambas que, sin duda, pueden traernos a la memoria las “modernas” técnicas actuales de vinoterapia.

¹⁰⁶² Los médicos hipocráticos solían recomendar como analgésico a las mujeres después del parto o en el caso de que expulsaran un feto muerto, beber vino, solo o en combinación con otras sustancias (*De exsectione foetus* 1, 17-18; *Mul.* I, 51; 78, 55-58; II, 172). Y como anestésico, el vino se utilizaba en cirugía y cuando los médicos tenían que sajar o cauterizar heridas, aunque en estos casos solía cocerse antes en él alguna planta o raíz como la de la mandrágora (μανδραγόρας) que, cocida en vino, era generalmente reconocida como un potente somnífero e incluso anestésico (Dioscórides, *MM* IV, 75, 3-5). Véase § 5.3.1 *Mandragorites*.

¹⁰⁶³ Se consideraba que el vino bebido con determinadas plantas, en las dosis adecuadas, podía producir efectos afrodisíacos y estimular los placeres sexuales, como ocurría si se bebía mezclado con la dragontea (δρακόντιον), o con costo aromático (κόστος αρωματικός) y miel (μέλι), según dice Dioscórides (*MM* I, 71,1; II, 166, 3; I, 16, 2), o si se bebía vino dulce con la semilla machacada de la ortiga (ἄκαλύφη), al decir de Dioscórides (*MM* IV, 93, 2) o Galeno (*SMTF* XI, 817, 13). Pero Aristófanes (*Thesm*, *PCG* III, 2, fr. 334 y Ateneo, *Ds* I, 29A) también parece atribuir cierto efecto afrodisíaco al vino por sí solo y en concreto a algunos vinos más o menos famosos como el de Tasos, Quíos o *Pramnios* (§ 4.1.1 y 4.2.1).

¹⁰⁶⁴ El vino en sí mismo no se consideraba abortivo ni que causase esterilidad (en todo caso la embriaguez, § 5.7.1), pero podía ayudar. La madreselva (περικλύμενος), por ejemplo, mezclada con vino blanco y tomada durante treinta días, se creía que producía impotencia completa (Teofrasto, *HP* IX, 18, 6; Dioscórides, *MM* IV, 14, 2; Galeno, *SMTF* XII, 98) y el fruto de la hiedra (κισσός) bebido con vino causaba esterilidad masculina (Teofrasto, *Ibid.*, 18, 5; Dioscórides, *MM* II, 179, 2). Y para producir la esterilidad en las mujeres

diversa que podían afectar, sino propiamente al cuerpo sí a la mente o a ambos, pues, como decía Teofrasto, “las hierbas tienen además otras virtudes que afectan no solo a las energías del cuerpo sino también a las del espíritu y pueden llegar a transformar el carácter de las personas, a trastornar la mente y a producir efectos alucinógenos e incluso la locura o la muerte”. Y más, sin duda, si se mezclaban con vino¹⁰⁶⁶.

5.3. Vinos “preparados” (σκευαστοί).

En cualquier caso, la prueba más clara de la importancia que llegó a adquirir el vino en la farmacopea griega antigua quizá sea la gran cantidad que existía de “vinos preparados” (en palabras de Dioscórides), de los que la inmensa mayoría eran específicos farmacológicos con fines primordialmente medicinales. En *Geoponica* se los llama “vinos saludables o salutíferos” y se da cuenta de su “condimentación y preparación” (οἶνων ὑγιεινῶν ἄρτυσις καὶ σκευασία). Y en el capítulo primero del libro VIII se explica que “hay un tipo de aderezo y preparación de vinos salutíferos (ὑγιεινῶν) que curan diversas

o hacerlas abortar o extraer los fetos muertos, se hacían preparados a partir del hebrecho hembra (θηλυπερίς) y de otros elementos en los que podía intervenir o no el vino (Hipócrates, *Mul.* I, 91; *De natura muliebri*, 109, 54-55; Teofrasto, *HP*, IX, 18, 7-8; Dioscórides, *MM* IV, 185; Galeno, *SMTF* XII, 109, 13; *De remediis parabilibus* XIV, 477-480; Sorano, *Gynaeciorum* I, 60-65). Y aparte quedarían los vinos “prodigiosos” producidos en el Peloponeso (Herea, Cerinia o Trezén, § 4.1.2), de los que se creía que provocaban el aborto y la esterilidad tanto masculina como femenina o el efecto contrario en algún caso (pero que los médicos ni siquiera mencionan), y los “vinos abortivos” especialmente “preparados” como el *Phthorios*, el *elleborites* o el *scammonites* (§ 5.3.1). Y, para elegir el sexo de los hijos, podía recurrirse a plantas como la persicaria (κραταιόγονον, literalmente “que engendra seres fuertes”) que tomada con vino por la mujer hacía que engendrara varones (Dioscórides *MM* III, 124) pero si la tomaba el varón incrementaba la capacidad genésica de este (Teofrasto, *HP* IX., 18, 5).

¹⁰⁶⁵ Todo vino, en general, se consideraba ya de por sí un buen somnífero, como decía Dioscórides y otros médicos, aunque no así la borrachera (§ 5.1, n. 948). Sin embargo, no debía de ser infrecuente mezclar el vino con alguna sustancia (generalmente plantas) para incrementar el poder hipnótico del vino y conseguir, como decía Galeno (*De locis affectis* VIII, 131), “fármacos fuertes” que indujeran el sueño de forma más eficaz. En este sentido, los vinos *aromatites* y *anethites* (§ 5.3.1) se consideraban buenos somníferos. Asimismo la corteza de la raíz de la “hierba mora” o solano hortense (στρύχνος ὑπνώδης ο κηπαῖος), la raíz de la aristoloquia (ἀριστολοχεία) o la de la mandrágora (§ *supra*, nota 1062), cocidas en vino (Teofrasto, *HP* IX, 11, 5; IX, 13, 3 y 20, 4; IX, 9,1), o las cabezas de la adormidera (κωδύαι) con vino dulce de Creta o con *Theraios*, se consideraban eficaces somníferos (Galeno, *CMSL* XIII, 45,10-46,6; Oribasio, *ColMed* V, 18, 8). Pero también existían fármacos más complejos que incluían varios ingredientes, como el que aparece en Galeno (*CMSL* XIII, 304, 8-16) llamado γενναῖος ὑπνοποιός (“noble inductor del sueño”), tomado de Asclepiades y en el que intervienen el opio y el vino *myrtites* dulce.

¹⁰⁶⁶ El vino mezclado con la raíz de la planta *onotheras/onagra* (ὀνοθήρας/ὀνάγρα) hacía el carácter de la gente más dulce y jovial (Teofrasto, *HP* IX, 19, 1-5). Un dracma de la raíz de estramonio (στρύχνος ὁ μανικός) bebida con vino “tiene la virtud de crear fantasías no desagradables” decía Dioscórides (*MM* IV, 73, 2), pero “dos dracmas producen éxtasis durante tres días y más de esa cantidad puede generar locura e incluso la muerte” (*cf.*, asimismo, Galeno, *SMTF* XII, 145,5-146,10). El vino tinto mezclado con beleño (ὕοσκύαμος) decía Hipócrates (*Mul.* I, 78, 260) que producía bastantes desvaríos y alucinaciones, y el incienso (λίβανος) disuelto en vino y bebido, incluso por una persona sana, producía locura, al decir de Dioscórides (*MM* I, 68, 3), y si se bebía en cantidad suficiente era mortal.

enfermedades y que muchos de los autores antiguos elogian por su experiencia. La preparación no lleva ninguna droga (φαρμακῶδες) sino que es sumamente simple, por ejemplo con ajeno, rosas, eneldo, poleo y sustancias de este tipo”¹⁰⁶⁷. Casi todos ellos, en efecto, se elaboraban con mosto o vino ya hecho (que intervenían como ingrediente líquido principal y mayoritario) y con alguna planta medicinal (a veces, aunque no muchas, con más de una) o alguna fruta, o resina, o miel, que eran los elementos que de forma habitual solían darles el nombre, si bien la miel solía añadirse, además, a la composición de muchos de ellos cuando no era el elemento principal¹⁰⁶⁸. Solo en algunos casos se sustituye el mosto o el vino por el agua (sobre todo los elaborados a partir de frutas) o por la miel (e incluso por el vinagre, § 5.8.1). Posiblemente, los elaborados con frutas y vino (o mosto), no serían más que simples conservas de esas frutas de las que se obtendría, como subproducto, un vino aromatizado con ellas, y en otras ocasiones se trataría simplemente de zumos de frutas fermentados¹⁰⁶⁹. Algunos de estos preparados, como el *myrtites* o el

¹⁰⁶⁷ Dioscórides, *MM* V, 44; *Geoponica*, VIII, 1.

¹⁰⁶⁸ La miel (μέλι), producto de las abejas, no solo era un ingrediente esencial en muchos vinos medicinales o en los *propomata* (como se verá más adelante) sino que en la Antigüedad era también un componente alimenticio básico en la dieta habitual de la población griega de aquellos tiempos junto con el aceite y el vino. Y, junto con el vino, forma posiblemente la pareja de ingredientes que aparece con más frecuencia en farmacopea. Se utilizaba para conservar la fruta (Columela, *RRa* XII, 10, 5; 47, 2-3) y, además, existía la creencia popular (*Geoponica* XV, 7, 4-5), de que la miel hacía longevos a quienes la consumían. Pero la miel era también el equivalente a lo que hoy es el azúcar entre nosotros y se empleaba para endulzar cualquier cosa, incluido el vino (§ 9.1.3). Y, por otra parte, mezclada con agua u otros elementos, podía, incluso, fermentar (§ 5.3.1 *Hydromeli*). Tenía fama en la Antigüedad la miel del Ática (la del monte Himeto), seguida de la de las Islas Cícladas y la de Sicilia, llamada *hiblea* (de la antigua ciudad siciliana Hibla), mientras que la miel de Cerdeña se consideraba amarga por ser el ajeno lo que servía de alimento a las abejas. Sobre la miel en la Antigüedad, cf. Hipócrates, *De affectionibus* 58; Dioscórides, *MM* II, 82; Teofrasto, fr. 190 Wimmer; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 739-740; *SMTF* XII, 70, 13; *De antidotis* XIV, 21-27; Pablo de Egina, *EML* I, 96; Oribasio, *ColMed* II, 62-63; Aecio, *LibMed* I, 273; Plinio, *NH* XI, 30-45; XXII, 107-109; *Geoponica* XV, 5-7; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 74.

El azúcar (σάκχαρ) se conoció ya tarde en la Antigüedad clásica y probablemente procedente de la India. Dioscórides (*MM* II, 82, 4) lo describe así: “Se llama azúcar algo que es una especie de miel cuajada, en la India y en la Arabia Feliz, que se encuentra sobre las cañas, semejante a la sal en su constitución y que se deshace entre los dientes como la sal. Disuelta en agua y bebida, es buena para el vientre y para el estómago”. Cf, además, Diodoro Sículo *BH* XIX, 94, 10; Galeno, *SMTF* XII, 71; Oribasio, *ColMed* XV, 1:12, 15; Plinio, *NH* XII, 32.

¹⁰⁶⁹ Las conservas de frutas se hacían necesarias para tener fruta durante todo el año (*Geoponica*, X, 21; 25; 28, Catón, *Agc* 143, 3 o Columela, *RRa* XII, 10, 3-4; 46-47, explican cómo hacerlas, pero conservas de peras o membrillos en vino tinto han llegado incluso hasta nuestros días). Y algunos de los “vinos” que tenían como ingrediente algún tipo de hierba aromática no serían más que vinos ya hechos que se “perfumaban” o “aromatizaban” con tal hierba y, en cierta medida, no dejan de ser los antecesores de nuestros actuales vermouts y licores de hierbas. El propio Dioscórides (*MM* V, 19, 3) advierte de que “algunos (de los vinos preparados) son menos elaborados y entran en el uso ordinario, como los que se preparan con membrillos, peras, algarrobas y también con las bayas de mirto”. En teoría, todo zumo o líquido azucarado podría fermentar y los griegos antiguos solían llamar “vino” a las bebidas fermentadas (Véase § 5.7, nota 1329 y *Geoponica*, VII, 35, donde se explica cómo fabricar vino sin uva). Y algunos de ellos, preparados quizá con

apsinthites (§ 5.3.1) llegaron a ser realmente populares y debieron de tener un disfrute lúdico además del uso médico. Y, por el contrario, a otros cuantos que tendrían en origen un fin prioritariamente placentero como los llamados *propomata* (§ 5.3.2), con el tiempo, también se les daría un uso medicinal. Y algunos, como el *rhetinites* o el *pissites* (§ 5.3.1), a los que también se les encontraron aplicaciones médicas, eran de consumo normal en algunas zonas. Todos ellos, no obstante, debían de ser, en general, muy conocidos y usados por la población y se elaborarían más bien en los domicilios particulares (algunos podrían adquirirse, quizá, en el farmacopola), aunque no todos se prepararían en todos los sitios, sino que en unas partes se prepararían unos y en otras otros, y posiblemente irían cambiando y apareciendo “nuevos vinos” a lo largo del tiempo. Los que se elaboraban con mosto (de difícil conservación) se prepararían por norma general en otoño durante las vendimias (§ 3.2.2), como aconsejaban Catón o Columela¹⁰⁷⁰, y los que requerían vino ya hecho se prepararían cuando se hiciese el trasiego del vino (de forma habitual en primavera, § 3.2.4), aunque evidentemente todos podrían elaborarse en cualquier época del año y cuando se necesitasen (el mosto podía conservarse durante todo el año), teniendo siempre en cuenta los tiempos de maceración en mosto o vino que se requerían. Y debía de haber muchas fórmulas y maneras de elaborarlos a juzgar por las recetas que aparecen en los escritos médicos y en otros autores, lo que induce a pensar que debían de existir varios recetarios populares, dando lugar con ello a que en cada casa se prepararasen de una u otra forma, como ocurre un poco en nuestros días con la sangría, por ejemplo¹⁰⁷¹.

Se han hecho dos grupos distintos con estos preparados. En el primero se encuentran los que podríamos llamar “vinos medicinales”, elaborados en general con mosto (aunque no todos) y que tenían un fin primordialmente médico, si bien algunos se utilizarían también de forma lúdica y placentera (§ 5.3.1). Y en el segundo aparecen los vinos que se preparaban más bien con una finalidad de disfrute, conocidos a partir de un determinado momento como *propomata* (“vinos de aperitivo”), y a los que también se les encontró un uso médico (§ 5.3.2). Su preparación era similar a la de los anteriores, pero empleando casi

zumos pobres en azúcar, posiblemente fermentarían mal, por lo que a veces su contenido en alcohol no sería muy alto y servirían más bien como una bebida tónica y refrescante (§ 5.3.2).

¹⁰⁷⁰ Catón, *Agc* 125; Columela, *RRa* XII, 38, 2; Paladio, *OA* XIII, 2.

¹⁰⁷¹ Los médicos mencionan con relativa frecuencia los *φαρμακίτιδες βιβλοι* o libros de recetas (Hipócrates, *De affectionibus* 23, 9; Galeno, *CMPG* XIII, 893-894; Oribasio, *ColMed* XLIV, 26, 10; Aecio, *LibMed* XV, 3, 72, por ejemplo) y no otra cosa son algunos de sus tratados, aunque, seguramente, no todas las familias podrían disponer de uno de ellos y se conformarían con la transmisión oral.

siempre vino (añejo por regla general) y miel. Y una maceración de los ingredientes en el vino mucho más corta por regla general. La separación no es en ningún caso muy precisa y naturalmente algunos de ellos podrían incluirse en un grupo o en otro.

5.3.1. *Vinos medicinales.*

Se elaboraban en general, como se ha dicho, con mosto o vino ya hecho y con alguna planta medicinal, fruta, resina, o miel, que solían darles el nombre. Y en algunos casos se utilizaba agua (con las frutas) o miel que también podían fermentar. En términos generales se preparaban machacando la planta o plantas (raíz, hojas, tallo, ramos y/o frutos), troceando la fruta o triturando la resina (si era seca) y macerando estos productos en vino ya hecho o en mosto que luego se reducía por cocción o se dejaba fermentar de forma usual exponiéndolo al sol. Pocas veces se especifica el tipo de vino (y prácticamente nunca el de mosto) que debía emplearse y si se hace puede que sea distinto de unos autores a otros. Los tiempos de maceración en vino antes de poderlos consumir o en mosto antes y/o después de la fermentación o cocción y de permanencia del producto en la vasija antes de trasvasarlo (el trasiego era casi obligado) e incluso después de hacerlo, podían ser bastante largos. De esta forma llegó a haber en la Grecia antigua un considerable número de “nombres de vinos” que no eran propiamente tales pero que constituían “las innumerables variedades de falso vino (*ficticia vina*), todas ellas concernientes a usos médicos” como decía Plinio¹⁰⁷². Estos “vinos” eran recomendados y utilizados por los médicos para tratar diversas dolencias, pero ya Dioscórides advertía de que todos los vinos “preparados” (σκευαστοί) recibían la virtud de los elementos mezclados y que por eso, para los que conocían la naturaleza de aquellos era fácil conjeturar las virtudes de los vinos. Y Plinio se preguntaba, con cierta sorna, si serían más efectivos estos vinos o las plantas con las que se preparaban y elaboraban. Además, apuntaba también Dioscórides, “los vinos preparados son inadecuados para las personas sanas y todos ellos son caloríficos, diuréticos y un tanto astringentes, estando recomendado su uso solo para los que no tienen fiebre”¹⁰⁷³. Con todo, es casi seguro que la práctica totalidad de ellos podía ser preparada en casa a partir del

¹⁰⁷² Plinio, *NH* XIV, 98.

¹⁰⁷³ Dioscórides, *MM* V, 44; V, 36, 2; Plinio, *NH* XXIII, 52. Pero existían muchos, debido, quizá, a la existencia de una creencia popular generalizada de que vino y planta (u otros ingredientes) se potenciaban mutuamente su eficacia. No obstante, Dioscórides (*MM* V, 19, 3) escribe que se ve en la obligación de informar a los amantes de la medicina sobre la preparación de los vinos más variados, “no porque la necesidad o el uso de ellos sea grande, sino para que no parezca que dejamos algo sin tratar”

mosto guardado sin fermentar con sumo cuidado o del vino de la bodega familiar (según recetas), aunque hubiese algunas fechas más o menos idóneas para ello como se ha dicho antes (§ 5.3). Pero teniendo en cuenta los tiempos que debían permanecer los diversos ingredientes en maceración en vino o mosto (o miel) y que varios de estos “vinos” tenían propiedades y virtudes similares y podían aplicarse de forma alternativa para tratar la misma dolencia, solo se producirían en cada casa y se guardarían en la bodega familiar los más usuales y aconsejados por la experiencia o los que resultaran más cómodos y sencillos de elaborar según la facilidad de acceso que se tuviese a las plantas, resinas o frutas con las que se preparaban¹⁰⁷⁴. Aunque en general se prepararía el que se necesitara, cuando se considerara oportuno y en la cantidad que fuera precisa, pues, como advierte Plinio, todos eran obra más del ingenio humano que de la naturaleza y casi ninguno de ellos duraba un año, no alcanzando la mayoría ni siquiera los treinta días¹⁰⁷⁵. La mayor parte de estos “vinos medicinales” se hallan relacionados en los escritos médicos junto con las recomendaciones para las que se consideraban eficaces, y algunos de ellos se conocen ya desde tiempos de Hipócrates, aunque es seguro que su número fue incrementándose a lo largo del tiempo. Pero muchos de ellos pueden encontrarse también, por ejemplo, en Plinio, Columela o *Geoponica*. Y en estos autores aparecen también, en algunos casos, con la indicación de las dolencias para cuyo tratamiento se consideraban adecuados y para las que solían prescribirse, lo que de alguna manera indicaría que debían de ser bastante conocidos y utilizados popularmente, al menos entre las clases cultas que podían leer estas obras¹⁰⁷⁶. Y Fórmulas para prepararlos con la relación de los distintos componentes, y en muchos casos con el detalle de las cantidades o proporciones precisas de cada uno de ellos, pueden encontrarse, asimismo, tanto en Dioscórides, Oribasio y otros médicos como en *Geoponica* o Plinio, aunque estas fórmulas pueden variar, desde luego, de unos autores a

¹⁰⁷⁴ Estos vinos representarían, sin duda, el triunfo de la farmacopea casera, una situación que refleja muy bien A. Laguna (*P. Dioscórides A., acerca de la materia medicinal...*, p. 523) cuando dice “las recetas de Dioscórides son tan claras y sencillas que en aquellos felicísimos tiempos no ganaban nada los boticarios porque no había ciudadano ni labrador tan fallido que en su bodega no tuviese ordinariamente varias confecciones de vinos para defenderse de todas las indisposiciones y enfermedades que al cuerpo humano hacen continua guerra”. Incluso los propios médicos ofrecen muchas veces una lista de remedios alternativos (Hipócrates, *Mul.* I 78; Galeno, *CMSL* XII, 748; Oribasio *EcM* 31, por ejemplo) y es muy frecuente también encontrar en la literatura médica expresiones del tipo “no estando presente (o no disponiendo de) tal planta (o vino), úsese tal o cual” (Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 298, 15; Pablo de Egina, *EML* V, 8, 2; Aecio, *LibMed* VIII, 47, 25; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 327, 10-11, por ejemplo).

¹⁰⁷⁵ Plinio, *NH* XIV, 115.

¹⁰⁷⁶ Plinio, *NH* XIV, 98-112; Columela, *RRa* XII, 11-12; 32-42; *Geoponica* VIII, 2-32.

otros¹⁰⁷⁷. La gran mayoría de estos vinos suelen tener como nombre el de la planta (hierba o árbol), fruta o resina, con la que se preparaban, terminado generalmente en el sufijo -ίτης, un sufijo aplicado, entre otras cosas y según dice P. Chantraine (§ 4.2), a vinos con características especiales, justamente como es el caso de estos vinos. Pero algunos de ellos, en los que la miel es un componente imprescindible, tienen su nombre terminado en -μέλι (“miel”) y son casi todos, dice este autor, de aparición tardía en el tiempo¹⁰⁷⁸. Unos y otros se relacionan a continuación en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos, aunque en razón de la simplicidad se obviará indicar las cantidades concretas de los ingredientes que intervenían en su elaboración y solo se aludirá, por la misma razón, a los componentes y a los usos médicos más habituales de cada uno de ellos.

- *Acorites* (ἄκορίτης οἶνος).

Vino preparado con ácoro (ἄκορον), una planta pequeña de hojas parecidas al iris, aunque más estrechas, de raíces no diferentes, y en la superficie, nudosas, blanquecinas y de gusto agrio y de olor no desagradable, según la descripción de Dioscórides que distingue varias especies de esta planta. Usualmente suele traducirse al castellano por “iris o lirio amarillo”, “ácoro palustre” o “falso ácoro”¹⁰⁷⁹. Pero no está claro, como dice P. Font Quer, que lo que los griegos llamaban ἄκορον se corresponda con esta planta de la familia de las iridáceas y de flores amarillas¹⁰⁸⁰. El vino se obtenía, como el de regaliz, dejando en maceración en mosto la raíz de la planta durante tres meses, y se consideraba útil como diurético y contra el dolor de pecho y de costado. El nombre griego (ἄκορίτης) de este vino, así como el de la planta (ἄκορον), derivan de ἄ + κόρη (“pupila”), porque se consideraba que el zumo de la raíz de esta planta era bueno para eliminar las cataratas de los ojos (“para limpiar las nubes de las pupilas de los ojos” en palabras de Dioscórides). Pero se empleaba también contra las mordeduras de las fieras

¹⁰⁷⁷ Dioscórides, *MM* V, 16-73; Oribasio, *ColMed* V, 25; *Geoponica* VIII, 2-32; Columela, *RRa* XII, 11-12; 32-42; Plinio, *NH* XIV, 98-112.

¹⁰⁷⁸ Chantraine, P., *La formation des noms en grec ancien*, pp. 311-313.

¹⁰⁷⁹ Iris o lirio amarillo (*Iris pseudacorus* L.). Por oposición al “ácoro verdadero”, expresión que se usa, a veces, para referirse al cálamo aromático (*Acorus calamus* L.). En este sentido, el *DRAE*, define el ácoro como “una ‘planta de la familia de las aráceas, de hojas angostas y puntiagudas, flores de color verde claro, raíces blanquecinas y de olor suave’ y el ‘ácoro palustre’ o falso ácoro como una ‘planta de la familia de las iridáceas, de hojas en forma de espada y de flores amarillas’”. Y el “cálamo aromático” (en su primera acepción) como “la raíz medicinal del ácoro, nudosa, ligera y de olor agradable” y (en su segunda acepción) como una “planta gramínea muy parecida al junco oloroso y cuya raíz sustituye a la del ácoro”.

¹⁰⁸⁰ Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 918. Teofrasto, por otra parte, ni siquiera menciona el ácoro, aunque sí menciona varias veces el cálamo aromático (*HP* IV, 8, 4; IX, 7, 1; *CP* I, 21, 6).

venenosas y la raíz de la planta, mezclada con otros ingredientes, era útil asimismo en la preparación de los antidotos contra estos venenos¹⁰⁸¹.

- *Adynamos* (ἀδύναμος οἶνος).

Literalmente su nombre significa “sin fuerza” (ἀ-δύναμος) pero Dioscórides cree que su fuerza era similar a la del vino *deuterias* (§ 4.2.1) y ofrece (lo mismo que Oribasio) una receta para su elaboración, que básicamente consistía en mezclar la misma cantidad de agua que de mosto y dejar cocer la mezcla a fuego lento “hasta que se gastase el agua”, trasvasando después el líquido restante a otra vasija limpia y empegada. Pero también podía hacerse mezclando igual cantidad de mosto, por un lado, que de agua marina, agua de lluvia y miel, por otro, y exponer la mezcla al sol durante cuarenta días. Tenía las mismas propiedades y las mismas aplicaciones médicas que el vino *deuterias*, según estos médicos. También Plinio ofrece fórmulas similares para su elaboración, aunque especifica que el mosto que se utilice para ello debe ser blanco, y que su destino era dárselo a los enfermos cuando se consideraba necesario pero se temía que les hiciera daño el vino corriente (lo mismo que dice Dioscórides a propósito del vino *deuterias*)¹⁰⁸².

- *Agriostaphylites* (ἀγριοσταφυλίτης οἶνος).

Era un vino elaborado con uvas de vid silvestre (ἄμπελος ἀγρία), como indica su propio nombre derivado de ἀγρία σταφυλή (“uva silvestre”). Según dice Dioscórides, existían dos subespecies de vid silvestre, una que lograba madurar sus frutos de forma correcta (vid fecundada) y de los que, en consecuencia, podía hacerse vino, y la otra que se quedaba en la flor sin llegar a fructificar o cuyo fruto era precisamente la flor (vid no fecundada)¹⁰⁸³. La flor de esta última subespecie era la llamada con propiedad “enante” (οἰνάνθη/*oinanthe*, literalmente “flor del vino”) y fue muy utilizada en la Antigüedad en perfumería (§ 7.3. *Oinanthinon*) y en medicina (§ *infra* *Oinanthites*). El vino de uvas de vid silvestre se preparaba de una forma similar a como se elaboraban

¹⁰⁸¹ Dioscórides, *MM* V, 63; Plinio, *NH* XIV, 111; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz ἄκορον). Sobre el ácoro (*Iris pseudacorus* L.), cf. Dioscórides, *MM* I, 2; Galeno, *SMTF* XI, 819-820; Oribasio, *ColMed* XI, α, 27; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 109; Aecio, *LibMed* I, 17; Plinio, *NH* XXV, 157; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 10.

¹⁰⁸² Dioscórides, *MM* V, 6, 16; Oribasio, *ColMed* V, 13; Plinio, *NH* XIV, 100.

¹⁰⁸³ Dioscórides, *MM* IV, 181; V, 2. Sobre la vid silvestre (*Vitis vinífera* L. subespecie *sylvestris*), y sus frutos, cf., además, Galeno, *SMTF* XI, 826; Oribasio, *ColMed* XI, α, 40 y 43; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 185; Plinio, *NH* XXIII, 19-20; XXVII, 44.

los vinos de uva de vides cultivadas, por lo que, en puridad, no sería un vino “preparado” si bien su uso estaría restringido seguramente al ámbito médico. Lo menciona Dioscórides y solo el tinto (μέλας). Debía de ser, en todo caso, un vino bastante astringente, pues dice este médico que era conveniente “para el flujo de vientre y estómago y para cuantas cosas necesitan astringencia y contracción”¹⁰⁸⁴.

- *Alosanthon* (ἀλόσανθον / δι' ἀλὸς ἄνθους οἶνος).

Existía también un “vino” elaborado con la “flor de la sal” (ἀλὸς ἄνθος/ ἀλόσανθον y *flos salis* en latín), una sustancia mineral que, según los antiguos, bajaba por el río Nilo, aunque también podía encontrarse sobrenadando en algunos lagos. La de mejor calidad, al parecer, era la de color azafrán y se distinguía del polvo o ceniza salina (*favilla salis*), dice Plinio, en que esta última es ligerísima y blanquísima. La flor de la sal se consideraba un buen cicatrizante y conservante y se utilizaba en farmacopea contra llagas malignas y supuraciones, y también formando parte de bastantes recetas junto a otros ingredientes. Asimismo se halla presente en diversos emplastos mezclada con perfumes y aceites. Y bebida con vino y agua provocaba sudores y perturbaba el vientre. Con ella también debía de elaborarse vino, aunque solo lo menciona Dioscórides y no explica ni cómo se preparaba ni aclara qué uso se le daba. Pero dice de él que era más purgativo que el preparado con agua marina (§ *infra Thalassomeli*) y que era dañino para la garganta, riñones, vejiga y estómago, razón por la que, dice, no era útil ni en la salud ni para tratar enfermedades¹⁰⁸⁵.

- *Anethites* / *anethinos* (ἀνηθίτης / ἀνήθινος οἶνος).

Vino preparado y aromatizado con eneldo (ἄνηθον), una planta umbelífera de no mucha altura, de tallo ramoso y flores amarillas en círculo que se utilizaba para restañar el vientre y los vómitos superficiales, para provocar la orina y reprimir los

¹⁰⁸⁴ Dioscórides, *MM* V, 6, 17. Plinio (*NH* XIV, 99), aunque no habla de vino hecho con uvas de vid silvestre, sí lo hace de las uvas de esta vid, de las que dice que solían aprovecharse, por su astringencia, para curtir pieles y que, poco después de perder la flor, ofrecían un remedio singular, por su natural gélido, para bajar la temperatura del cuerpo en las enfermedades. Pero que nunca maduraban todas sino que una parte moría por el calor. Y si las comían las gallinas terminaban por aborrecerlas (*cf.* Columela, *RRa* VIII, 5, 23).

¹⁰⁸⁵ Dioscórides, *MM* V, 66. La flor de la sal es una fina capa de sal que se forma en la superficie del agua que cubre las salinas marítimas. Ha sido muy común en los países del Mediterráneo desde muy antiguo. Su cosecha era y es muy delicada. Hoy se ha recuperado su uso (culinario sobre todo) y se sigue recolectando manualmente, según técnicas muy tradicionales, y de forma artesanal. En la actualidad es la sal “gourmet” por excelencia.

Sobre la flor de la sal, *cf.* Dioscórides, *MM* V, 112; Galeno, *SMTF* XII, 374, 12; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 146; Aecio, *LibMed* II, 45; Oribasio, *ColMed* XIII α 3; Plinio, *NH* XXXI, 90-92.

hipos, aunque podía embotar la vista. El vino se elaboraba macerando la simiente del eneldo, madura y fresca, en mosto durante tres meses, según Dioscórides o en vino ya hecho como se cuenta en *Geoponica*. Se consideraba un vino que estimulaba el apetito y era bueno contra el dolor de vientre y las flatulencias además de ser diurético, aunque, lo mismo que la planta, podía causar problemas en la vista. Y era un buen somnífero, se especifica en *Geoponica*¹⁰⁸⁶.

- *Anisites* (ἀνισίτης οἶνος).

Vino aromatizado con anís (ἄνισον/ἀννησον/ἀνησσον y *anisum* en latín), una planta umbelífera de unos treinta cm. de altura, de tallo ramoso y flores blancas, considerada de virtud calorífica, analgésica, diurética, sudorífica y buena para quitar la sed y facilitar la respiración. Tenía fama en la Antigüedad el anís que se producía en Creta y Egipto. El vino *anisites*, elaborado con esta planta, se preparaba mediante maceración de las semillas del anís en vino ya hecho, según se cuenta en *Geoponica* y, según este texto, mitigaba las dificultades para orinar y era benéfico para las entrañas¹⁰⁸⁷. Pero había otras formas de preparar vino de anís (§ 5.3.2 *Anisaton*).

- *Anthines* (ἀνθίνης οἶνος).

El nombre *anthines* está relacionado con ἄνθος (“flor”) y sería, en consecuencia, un vino aromatizado o preparado con flores. Ὁ ἡνθισμένος ἢ ὁ ἐκ τῶν ἀνθῶν ἡδυσμένος (“floreado o condimentado con flores”), dice Galeno, “de la misma forma que Hipócrates llamaba κυκεῶνα ἀνθινόν (“*cyceon* floral”) al *cyceon* que receta en una ocasión”. Hesiquio lo define como οἶνος ἡδυσμένος ἀπὸ βοτανῶν (“vino condimentado con plantas”). Pero ni uno ni otro hacen referencia alguna a sus características o posibles usos medicinales. Ni concretan tampoco cómo se preparaba ni con qué flor o flores, por lo que, en principio, podría servir cualquier tipo de vino y de flor para elaborarlo (posiblemente macerando las flores en el vino durante algún tiempo, más bien corto, pues el *cyceon* solía prepararse en el momento de su consumo, § 9.1.3). El que describe Hipócrates, como “*cyceon* floral”, además del vino (tinto dulce-seco en

¹⁰⁸⁶ Dioscórides, *MM* V, 65; *Geoponica* VIII, 3. Sobre la planta (*Anethum graveolens* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 19; Galeno, *SMTF* XI, 832; Dioscórides, *MM* III, 58; Pablo de Egipto, *EML* VII, 3, 1, 229-230; Oríbasio, *Libri ad Eunapium* II, 1 α 47-49; Aecio, *LibMed* I, 37; *Geoponica* XII, 34; Plinio, *NH* XX, 196; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 500.

¹⁰⁸⁷ *Geoponica* VIII, 4. Sobre la planta (*Pimpinella anisum* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 56; Galeno, *SMTF* XI, 833, 12; Pablo de Egipto, *EML* VII, 3, 1, 238; Aecio, *LibMed* I, 39; Plinio, *NH* XX, 185; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 11, 6; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 493-494.

este caso), la miel, la harina de cebada y el queso de cabra rallado (ingredientes tradicionales en este tipo de preparados) incluye las flores y también varias plantas aromáticas (apio, eneldo, ruda, menta, albahaca...) ¹⁰⁸⁸.

- *Apites* (ἀπίτης οἶνος).

Así llamaban los antiguos al vino elaborado con peras (ἄπιον en griego y *pirum* en latín) de las que Dioscórides dice que hay muchas especies y que todas eran astringentes, sobre todo la silvestre (ἄχράς). Y es posible que con todas ellas se hiciera vino. Según Dioscórides se preparaba de una forma similar al *cydonites* (que se hacía con membrillos, § *infra*), por maceración de peras no demasiado maduras en mosto durante treinta días, mosto que posteriormente se dejaría fermentar o se cocería. En *Geoponica* se menciona el vino *apites* pero obtenido por maceración de las peras en vino (no en mosto y no se detalla tiempo) y Paladio hace referencia a un vino de peras que se elaboraba metiendo estas en un saco de malla muy abierta y machacándolas y aplastándolas con una prensa, dando la sensación de que en este caso se trataba más bien de obtener un zumo de peras que luego fermentaría y daría lugar, quizá, a lo que hoy llamaríamos una “perada”. En cualquiera de los casos, el vino de peras se consideraba un buen astringente y estomacal ¹⁰⁸⁹.

- *Apomeli* (ἀπόμελι). Véase § *infra Hydromeli*.
- *Apsinthites* (ἀψινθίτης οἶνος) / *absinthiatum/absinthium*.

Vino elaborado y perfumado con ajenjo (ἄψινθιον y *apsinthium/absinthium* en latín, de donde también *absinthites* en esta lengua), una planta herbácea perenne, de no mucha altura, hojas de color verde claro y flores amarillentas. Aromática, muy amarga

¹⁰⁸⁸ Galeno, *LDEHE* XIX, 81, 16; Hesiquio, *Lexicon* α 5140; Hipócrates, *De affect. interioribus* 12, 47-75. En todo caso, vinos elaborados con rosas existían varios. § *infra Rhodites* y nota 1234.

¹⁰⁸⁹ Dioscórides, *MM* V, 24; Plinio, *NH* XIV, 103; *Geoponica* VIII, 5; Paladio, *OA* III, 25, 11. En muchos casos este “vino de peras” no sería más que un simple vino “aromático” (como el que se menciona en *Geoponica*) o una mera “conserva” de peras en vino como las que se hacen todavía hoy. En *Geoponica*, por ejemplo (X, 25), se habla de conservar peras en una vasija de barro que había que rellenar con mosto o vino y que había que guardar bien tapada para que se conservasen las peras. Posiblemente al retirar estas del recipiente para consumirlas quedaría en la vasija un “vino” más o menos con olor y sabor a pera. También menciona Paladio (III, 25, 12) un zumo de peras que se obtenía pisando o aplastando las peras con sal gorda cuando estaban ya muy maduras y al que después se le podía añadir vino tinto, obteniendo así un cierto “vino de peras”. Y Oribasio (*ColMed* V, 31, 6) menciona un zumo o quizá mejor una infusión (ἀπόβρεγμα) de peras a la que califica de οἰνωδέστατον (“muy vinosa”).

Sobre el peral (*Pirus communis* L.) y la pera, cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 3-6; Dioscórides, *MM* I, 116; Galeno, *De Aliment. Facultatibus* VI, 603,12-605,16; *SMTF* XI, 834, 10; Oribasio, *ColMed* I, 51; Aecio, *LibMed* I, 41-42; Plinio, *NH* XXIII, 115; *Geoponica* X, 22-25; Paladio, *OA* III, 25, 1-12.

y muy socorrida en la medicina antigua. Tenía fama el ajenjo que crecía en los montes Tauro y en los aledaños del Ponto (Asia Menor)¹⁰⁹⁰ y, quizá, por este motivo el vino de ajenjo se preparaba sobre todo en la Propóntide y Tracia, según dice Dioscórides, que ofrece varias fórmulas para su elaboración. En la mayoría de ellas habla de desmenuzar primero la planta, sola o en compañía de otras sustancias aromáticas (quizá para contrarrestar el sabor amargo del ajenjo), envolverla después en un lienzo antes de echarla en mosto y mantenerla así durante algún tiempo (dos/tres meses en algún caso) antes de que el mosto fermentara. Algo parecido dicen los *Geoponica* o Paladio. Pero también podía hacerse este vino cociendo primero ajenjo en mosto hasta reducirlo a dos tercios y añadiendo después este concentrado, junto a otro poco de ajenjo, a una vasija de mosto que se dejaba fermentar, como cuentan el propio Dioscórides, Columela u Oribasio. Plinio, que ofrece una receta similar a esta última, habla además de añadir briznas de ajenjo al vino ya hecho y propone otra fórmula utilizada también en la obtención de otros vinos de este tipo como el *elleborites* (§ *infra*). Se trataría de sembrar el ajenjo junto a las raíces de la vid cuando esta se planta, con lo que las uvas de esta cepa, así como el vino obtenido de ellas, recibirían entonces las virtudes del ajenjo. También Paladio pretendía que el vino de ajenjo (al que él llama *absinthiatum*), de una u otra forma y mediante determinadas técnicas (tomadas posiblemente de *Geoponica*), lo produjera ya la propia vid (§ *infra Myrines*). Una fórmula un poco distinta, usando vino ya hecho, aparece en Apicio. Y Areteo que menciona un vino de ajenjo (ἀψινθίου οἶνος) no hace referencia alguna a su preparación. El vino elaborado con ajenjo, se preparara como se preparara, se consideraba astringente, diurético, un buen estomacal que facilitaba las digestiones, y útil para los anoréxicos, para los riñones, el bazo y el hígado, para tratar la ictericia y contra la tos¹⁰⁹¹. Bebido momentos antes que otros vinos impedía la embriaguez y se consideraba un buen antídoto contra

¹⁰⁹⁰ Sobre el ajenjo (*Artemisia absinthium* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 23; Galeno, *SMTF* XI, 844; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 352; Oribasio, *Libri ad Eunapium* II, 1 α 85; Aecio, *LibMed* I, 57; Plinio, *NH* XXVII, 45-53; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 819-821. El ajenjo, por otra parte, sigue utilizándose todavía hoy en la elaboración de bebidas como el vermouth y fue la base principal en la elaboración del absenta, un aguardiente, elaborado con ajenjo y anís, que se convirtió en bebida de culto entre los artistas europeos, sobre todo en el París de finales del siglo XIX y principios del XX.

¹⁰⁹¹ Dioscórides, *MM* III, 23, 1 y 3; V, 39; Oribasio, *ColMed* V, 25, 39; Columela, *RRa* XII, 35; *Geoponica* VIII, 21; IV, 9; Paladio, *OA* XI, 14, 17; III, 32; Plinio, *NH* XIV, 109-110; XX, 65; Apicio, *De re coquinaria* I, 3; Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* II, 13, 11; Galeno, *De Theriaca ad Pisonem* XIV, 219, 6; Aecio, *LibMed* VI, 43, 14; VIII, 73, 130; Pablo de Egina, *EML* III, 61, 3, 8. Otra forma de preparar el vino de ajenjo, incluyendo miel, § 5.3.2 *Apsinthaton*.

el mercurio bebido accidentalmente¹⁰⁹². En verano solía emplearse como aperitivo por considerarse cosa salutífera contra el exceso de calor. Y quizá por eso era uno de los remedios que solía recomendarse en verano a los campesinos que tenían que trabajar todo el día bajo los fuertes calores del sol, según se dice en *Geoponica*, y también a los soldados en campaña, como recoge Julio Africano¹⁰⁹³.

- *Arceuthinos* (ἀρκεύθινος οἶνος).

Del enebro (ἄρκευθος en griego y *iuniperus* en latín), árbol del que recibe el nombre este vino, hay dos especies, una grande (*maior*) y otra pequeña (*minor*), y ambas son caloríficas, diuréticas, adelgazan y ahuyentan las fieras, dice Dioscórides¹⁰⁹⁴. Es posible que, como en el caso del vino *cedrinos* (§ *infra*), elaborado con cedro, árbol con el que a veces se confunde el enebro, se hiciese vino con las dos variedades de este, y de una forma similar a como se hacía el *cedrinos*. Bien utilizando la fórmula que decía Plinio (maceración en mosto de los ramos de enebro aún verdes con sus hojas y frutos o bayas y reducción del mosto por cocción), o bien como dice Dioscórides, dejando secar primero, al sol o junto al fuego para que “suden”, los ramos recién cortados del enebro, ya con su fruto, y mezclándolos después con vino. Tras dos meses de maceración y reposo, la mezcla podía trasvasarse a otra vasija y ponerse entonces a solear antes de ser guardada en la bodega. Pero con el pequeño fruto del enebro *maior* (del tamaño de una avellana) también podía prepararse vino. Para ello había que machacarlo y macerarlo en mosto y solear la mezcla durante cuarenta días (periodo durante el que seguramente fermentaría). El vino de enebro, como el de cedro, se consideraba calorífico y conveniente para la tos y contra los espasmos y dolores de pecho. Catón, que aconsejaba elaborar este vino hirviendo virutas de enebro en vino añejo y trasvasarlo cuando se enfriara a otro recipiente, lo recomienda, además, contra la ciática y para favorecer la orina¹⁰⁹⁵.

¹⁰⁹² Dioscórides, *MM* III, 23, 1; V, 95, 3; *De simplicibus medicinis* I, 24; Aecio, *LibMed* VI, 43; Filúmeno de Alejandría (en Aecio, IV, 51, 11; IX, 25, 12); Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12, 5-6; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 24.

¹⁰⁹³ Dioscórides, *MM* III, 23, 3; *Geoponica* II, 47, 7; Africano, *Cesti* II, 6, 10-12; Paladio, *De veterinaria medicina* 1, 4.

¹⁰⁹⁴ Sobre el enebro (*Juniperus communis* L.), cf. Teofrasto, *HP* III, 3, 8; Dioscórides, I, 75; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 590; *SMTF* XI, 836, 18; Oribasio, *ColMed* XV, 1, 84; Aecio, *LibMed*. I, 45; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 270; Plinio, *NH* XXIV, 54; Isidoro, *Etym.* XVII, 7, 35; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 82-84.

¹⁰⁹⁵ Dioscórides, *MM* V, 36; Plinio, *NH* XIV, 112; XXIII, 52; Catón, *Agc* 122-123.

- *Aromatites* (ἀρωματίτης οἶνος).

Un nombre de vino que podríamos traducir al castellano, tal vez, como “el aromático” y que, quizá, represente como ningún otro la costumbre griega de beber el vino “aromatizado” de forma usual, es decir, mezclado con una o varias sustancias más o menos olorosas para hacerlo más agradable al gusto, una práctica muy frecuente y muy popular en Grecia al menos desde la época clásica¹⁰⁹⁶. No obstante, el término *aromatites* no es frecuente en la literatura grecolatina. Referido al vino prácticamente solo lo utilizan Dioscórides en griego y Plinio en latín¹⁰⁹⁷. Y tanto uno como otro enumeran unos cuantos ingredientes (casi todos ellos provenientes, por otra parte, de Siria, India o Arabia como indica Teofrasto) de los que solían emplear los griegos antiguos (y también los romanos) para elaborar perfumes, pero también para aromatizar los vinos: nardo (céltico y siríaco), amomo y cardamomo, cálamo y costo aromáticos, junco oloroso, juncia, aspálato, casia, azafrán, ásaro y palma (mirobálano), ingredientes a los que Plinio añade el cinamomo (canela) y la mirra¹⁰⁹⁸. No había una fórmula única

¹⁰⁹⁶ El primero en llevarla a cabo, según la leyenda, sería Hipócrates (aunque seguramente existiría bastante antes) y por eso, durante la Edad Media, se llamaba “vino hipocrático” al elaborado por maceración en vino de alguna hierba como el ajeno o el dictamo o por el añadido de alguna especia como la canela o el azafrán. Aún puede encontrarse alguna reminiscencia de esta práctica en nuestros actuales vermouths. Cf. Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 468.

¹⁰⁹⁷ Dioscórides, *MM* V, 54; Plinio, *NH* XIV, 92 y 107. Galeno (*SMTF* XI, 405, 6), el propio Dioscórides (*De simplicibus medicinis* I, 99, 2; 138, 2) y Hesiquio (*Lexicon* η 146) lo utilizan también referido al cálamo aromático (κάλαμος ἀρωματίτης).

¹⁰⁹⁸ Dioscórides, *MM* V, 54; Plinio, *NH* XIV, 107; Teofrasto, *HP* IX, 7, 2-4; Columela, *RRa* XII, 20, 2 y 5-6, que enumera estos ingredientes no para aromatizar los vinos, sino para “aderezar” el *defrutum* (§ 4.2.1. *Siraio*) con el que luego podían tratarse los mostos; *Geoponica* VII, 13, 1-4, donde se relacionan ingredientes parecidos con la intención de estabilizar los vinos recién hechos y poderlos conservar en el tiempo. Y con respecto a estas sustancias aromáticas, el *DRAE* dice, entre otras cosas, lo siguiente:

El amomo (ἄμωμον), *Amomum cardamomum* L., es una planta herbácea de raíces rastreras y semillas aromáticas y de sabor acre y estimulante. Cf. Teofrasto, *HP* IX, 7, 2; Dioscórides, *MM* I 15; Galeno, *SMTF* XI, 828; Plinio, *NH* XII, 48-49.

El cardamomo (καρδάμωμον), *Elettaria cardamomum* Maton, es una especie de amomo de fruto más pequeño, triangular y de sabor algo picante. Cf. Teofrasto, *HP* IX, 7, 2-3; Dioscórides, *MM* I, 6; Galeno, *SMTF* XII, 12, 10; Oribasio, *ColMed* XI κ 6; Plinio, *NH* XII, 50.

El cinamomo o canela (κιννάμωμον/*cinnamomon*), *Cinnamomum verum* Presl/*Cinnamomum zeylanicum* Nees, es la corteza de las ramas del canelo, un árbol originario de Ceilán de unos siete metros de altura. Cf. Teofrasto, *HP* IX, 5, 1-3; Dioscórides, *MM* I, 14; Galeno, *SMTF* XII, 26, 8; *De ant.* XIV, 62-66; Oribasio, *ColMed* XI κ 13; Plinio, *NH* XII, 51 y 85-94.

La casia (κασία /κασσία), *Cinnamomum aromaticum* Nees /*Cinnamomum cassia* Blume, es un arbusto de la India y China de unos cuatro metros de altura (de su corteza se extrae la casia, una sustancia similar a la canela). Cf. Teofrasto, *HP* IX, 5, 3-4; Dioscórides, *MM* I, 13; Galeno, *SMTF* XII, 13,5; *De antidotis* XIV, 68-73; Oribasio, *ColMed* XI κ 7; Plinio, *NH* XII, 95-98.

El cálamo aromático (κάλαμος ἀρωματικός), *Acorus calamus* L., es la raíz medicinal del ácoro, pero también una planta gramínea muy parecida al junco oloroso (Teofrasto, *HP* IV, 8, 4, 15; IX, 7, 1; *CP* I, 21, 6; Plinio, *NH* XII, 104-106) y cuya raíz sustituye a la del ácoro (ἄκορον), raíces ambas usadas en medicina

para la preparación de este vino. De hecho existían muchas. Casi tantas, quizá, como elaboradores. Dioscórides, por ejemplo, y Plinio, que comenta que este vino solía hacerse con la misma composición que los perfumes, facilitan, cada uno, dos recetas diferentes utilizando en cada una de ellas distintos componentes, distinto número de ellos y en distintas cantidades. Estos ingredientes debían mezclarse con el vino “en bolitas” (*offis*) como recomienda Plinio o previamente “machacados y cribados” como aconsejaba Columela. El añadido de las sustancias aromáticas, según Dioscórides (y Plinio), debía hacerse al mosto antes de fermentar trasvasando después el vino a otra vasija cuando aquella terminara o pasados unos días, algo que, más o menos, viene a coincidir con lo que proponía Catón que lo llamaba *vinum odoratum*. En *Geoponica*, en cambio, se recomienda añadir estos productos aromáticos no al mosto sino al vino recién hecho (“cuando el vino ya no hierva, sino que se haya asentado”), si bien es cierto que buscando de forma primordial la estabilización y conservación del vino. En cualquier caso, la mezcla se haría en el momento de la elaboración y se trasegaría siempre el vino al terminar la fermentación, transcurridos unos días o en la primavera siguiente (para evitar residuos de heces y plantas) y se conseguiría, a la vez que un vino aromático y agradable, uno más o menos estable a lo largo del tiempo y libre de aromas

(§ *supra* *Acorites*). Fue muy utilizado en la farmacopea antigua. cf. Dioscórides, *MM* I, 18; Galeno, *SMTF* XII, 6, 15; Oribasio, *ColMed* XI, κ, 2; Aecio, *LibMed* I, 176;

El Costo aromático (κόστος ἁρωματικός), *Saussurea lappa* Clarke, es una hierba, original de la India, vivaz de tallo ramoso, hojas alternas y flores amarillas con una raíz de sabor amargo que pasa por tónica y diurética. Cf. Teofrasto, *HP* IX, 7, 3; Dioscórides, *MM* I, 16; Galeno, *SMTF* XII, 40,10-41,5; Oribasio, *ColMed* XI κ 31; Plinio, *NH* XII, 41; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10, 306; Aecio, *LibMed* I, 219.

La juncia (κύπερος/κύπειρον), *Cyperus* L., es una planta herbácea y olorosa de cañas triangulares no muy altas. Cf. Dioscórides, *MM* I, 4; Galeno, *SMTF* XII, 54; Plinio, *NH* XXI, 115 y 117; Aecio, *LibMed* I, 237; *Geoponica* II, 6, 32.

El aspálato (ἀσπάλθος), *Alhagi maurorum* L. probablemente, es hoy un nombre dado a varias plantas espinosas parecidas a la retama y a algunas maderas olorosas. Cf. Dioscórides, *MM* I, 20; Galeno, *SMTF* XI, 840, 13; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 314; Oribasio, *ColMed* XI α 69; Aecio, *LibMed* I, 50; Plinio, *NH* XII, 110; XXI, 122.

El azafrán (κρόκος), *Crocus sativus* L., es una planta (hierba) de la familia de las iridáceas, de hojas lineares y flores con estigma de color rojo anaranjado usado como condimento y en medicina. Cf. Teofrasto, *HP* VI, 6, 10; Dioscórides, *MM* I, 26; Galeno, *SMTF* XII, 48; *De antidotis* XIV, 58, 5-20; Oribasio, *ColMed* XI κ 39-40; Plinio, *NH* XXI, 31-34; 137-139.

La palma (φοῖνιξ), que citan tanto Dioscórides como Plinio, sería en este caso, según J. André (*Pline l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 107), el fruto del ben (*moringa arabica* Pers.), también llamado mirobálano (μυροβάλανος / *myrobalanum*), de forma literal “bellota de perfume” (de μύρον “perfume” y βάλανος “bellota”). El ben, según el *DRAE*, es un árbol de mediana altura, de cuyo fruto del tamaño de una avellana, se extrae un aceite esencial que no enrancia y que se utiliza en perfumería. Para Plinio (*NH* XXIII, 98) es una especie de palmera y dice de él (XII, 100) que “crece para servir de perfume”. Cf. Dioscórides, *MM* I, 109, 1; IV, 157; Galeno, *SMTF* XI, 845-846; Aecio, *LibMed* I, 58.

Sobre el nardo, el junco oloroso, el ásaro y la mirra § *infra* *Nardites*, *Schoininos*, *Asarites* y *Murrina*.

y sabores indeseados que le pudiesen transmitir las vasijas de envejecimiento¹⁰⁹⁹. Y, además, con determinadas cualidades terapéuticas. Dioscórides, por ejemplo, dice que el vino *aromatites* (se supone que el elaborado según sus recetas) era eficaz contra los escalofríos febriles y contra los dolores de pecho, de costado y de pulmón. Era adecuado también para las afecciones de vejiga y de riñones y para tratar la disuria. Y era, asimismo, conveniente para los que caminan entre fríos glaciares y para los que generan humores gruesos. Y, a la vez, dice Dioscórides era un buen somnífero y un buen analgésico¹¹⁰⁰.

Pero también podía aromatizarse el vino por otros procedimientos y sin que las sustancias aromáticas entrasen en contacto directo con el mosto o el vino durante su elaboración, aunque, claro está, ya no sería el mismo vino *aromatites* del que hablan Dioscórides o Plinio. En *Geoponica*, por ejemplo, puede leerse que se conseguía un vino muy aromático frotando el borde de la tinaja con hojas o piñas de pino o de ciprés y removiendo el mosto con cierta frecuencia hasta que terminase la fermentación (una recomendación similar se encuentra asimismo en Columela si bien utilizando esos y otros elementos como el romero o el mirto). Y también puede leerse que la cera sahutada en el interior de la tinaja aromatizaba el vino si este se echaba después de sahumar la vasija. O que las sustancias aromáticas (incluidas las manzanas) podían suspenderse, en recipientes de mimbre o pañuelos, en lo alto de la vasija antes de echar el vino en ella, o bien llena ya de vino, pero sin que estos recipientes llegaran a entrar en contacto con él. En cualquier caso, dichos recipientes debían retirarse cuando hubiesen comunicado su propio olor a la tinaja o al vino y, desde luego, siempre antes de que las sustancias aromáticas se hubiesen estropeado o echado a perder¹¹⁰¹.

¹⁰⁹⁹ Dioscórides, *MM* V, 54, 1; Plinio, *NH* XIV, 107; Columela, *RRa* XII, 28, 1-3; Catón, *Agc* 113. *Geoponica* VII, 13, 2. Aromatización y estabilidad eran dos preocupaciones de los antiguos que estaban muy próximas, y muchos de los procesos para conseguir vinos aromatizados puede decirse que eran prácticamente los mismos que los utilizados para intentar conseguir la estabilidad del vino, por lo que, como ya se dijo al tratar de esta (§ 3.2.3.5, nota 477), los procesos de aromatización del vino pueden considerarse una continuidad natural de los de estabilización y envejecimiento. Plinio, por su parte (*NH* XIV, 115), comenta que “el uso de estos vinos parece forzado, salvo si alguien piensa que el *aromatites* y los vinos compuestos con perfumes (§ *infra Myrines*) son obra de la naturaleza o que ella hizo nacer estos arbustos para que sirvieran de bebida”. En cualquier caso, no es fácil imaginar lo que quedaría de olor y sabor a vino como resultado de estas aromatizaciones o perfumados que se hacían generalmente para que, como decía el propio Plinio (XIV, 130), el vino fuese agradable de beber aun cuando resultase dañino.

¹¹⁰⁰ Dioscórides, *MM* V, 54, 2.

¹¹⁰¹ *Geoponica* VII, 20, 4-9; Columela, *RRa* XII, 25, 4-5. Otras técnicas de aromatizar o perfumar vinos consistirían en intentar que los produjera la propia vid, § *infra Myrines*, nota 1179.

Con todo, la aromatización del vino mediante el añadido de plantas y especias aromáticas machacadas y tamizadas también podía hacerse en un momento próximo a su consumo, con la única intención en este caso de que el vino resultase más agradable de beber. Y otra opción sería cocer las plantas y sustancias aromáticas previamente en agua y verter esta después en el vino, según dice Aristóteles¹¹⁰².

- *Asarites* (ἄσαρίτης οἶνος).

Es un vino elaborado con ásaro (ἄσαρον), una planta herbácea, perenne, de tallo rastrero, de hojas semejantes a la hiedra y de flores de color rojo (o púrpura, como dice Plinio) que se parecen a las del beleño. Eso dice Dioscórides, pero en la Antigüedad debió de haber cierta confusión entre el ásaro y alguna especie de nardo, pues según el propio Dioscórides y Plinio, algunos llamaban al ásaro “nardo silvestre” (ἄγρία várδος o *silvestre nardum* en latín) precisamente, dice Plinio, porque “tiene la fuerza del nardo”. Y lo que los romanos llamaban *rusticum nardum*, añade en otro libro, era en realidad el *asaron* de los griegos. Ellos, en cualquier caso, le dedican un apartado diferenciado¹¹⁰³. Se considerara o no el ásaro una especie más de nardo, con él se preparaba un vino, por maceración de la planta en mosto durante dos meses, similar en todo a los preparados con otras especies de nardo (§ *infra* *Nardites*) pero con personalidad y nombre propios. Y además de utilizarse para el tatamiento de cólicos, ictericia o problemas con la orina como el resto de vinos obtenidos con otras especies de nardos, parece ser que era útil también contra la ciática y para la hidropesía¹¹⁰⁴.

- *Bounion* (διὰ βουνίου οἶνος).

Vino preparado con una planta llamada βούνιον (*bounion*) o ἄκτιον (*action*) en griego, *bunium ferulaceum* en latín y castañuela (castaña de tierra) en castellano. De

¹¹⁰² En *Geoponica* (VII, 20, 2) se propone una técnica similar a la que dice Aristóteles, pero utilizando manzanas en vez de plantas y sustancias aromáticas, aunque Aristóteles (*De ebrietate*, frs. 110-111 Rose y Ateneo, *Ds* XI, 464C-D) en realidad habla de hacer el vino menos embriagante de esa forma (§ 9.1.3 y nota 1603). Y, también podía añadirse al vino perfume líquido en el momento de su consumo (§ *infra* *Myrines*). No obstante, estos “perfumados” momentos antes del consumo y según con qué ingredientes se hicieran, es posible que no fueran del agrado de todos, como cabría deducir de Plutarco (*QC* 693C). Véase § 9.1.3.

¹¹⁰³ El ásaro suele identificarse hoy de forma general con el *Asarum europaeum* L, aunque se conocen otras varias especies de ásaros. El *DRAE*, por otra parte, define ásaro como “una planta herbácea perenne con rizoma rastrero, hojas radicales y gruesas y flores de color rojo que tira a negro. Toda la planta tiene un olor fuerte y nauseabundo”. Aunque posiblemente esta definición no encaje del todo con el ásaro de los antiguos que, entre otras cosas, se mezclaba con los perfumes, como dice Dioscórides y estemos hablando de plantas distintas. Cf. Galeno, *SMTF* XI, 840, 6; Dioscórides, *MM* I, 10; Oribasio, *ColMed* XI, α, 66; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 1, 302; Aecio, *LibMed* I, 49; Plinio, *NH* XII, 47; XXI, 29-30; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 7.

¹¹⁰⁴ Dioscórides, *MM* V, 58; *Geoponica* VIII, 6; Plinio, *NH* XIV, 111; XXI, 134.

dos palmos de altura más o menos, hojas similares a las del apio, flor parecida a la del eneldo y simiente olorosa, tiene un tubérculo o bulbo del tamaño de una castaña que es de sabor dulce y comestible. El vino que se elaboraba con ella, macerando la planta en mosto durante un tiempo no especificado por Dioscórides, única fuente en citar este vino, era conveniente, dice él, para las personas de estómago débil, para los fatigados en combate con armas pesadas o para los fatigados por largos recorridos a caballo¹¹⁰⁵.

- *Calaminthites* (καλαμινθίτης οἶνος).

Calaminthites era el nombre de un vino preparado con calamento o calaminta (καλάμινθος/καλαμίνθη), una planta aromática de la familia de la menta, utilizada con frecuencia en medicina y de la que se conocían varias especies según dice Dioscórides. Una de ellas era similar a la albahaca y de flor purpúrea, otra similar al poleo (γλήχων), aunque más grande por lo que algunos la llamaban también “poleo silvestre” y los romanos la llamaban “nepeta” (de donde en castellano se la conoce también como nébeda), y la tercera era semejante a la menta silvestre y los romanos la llamaban *mentastrum*. Las hojas de todas ellas, dice Dioscórides, son ardientes al gusto y su raíz inútil en medicina. Pero puesta a macerar en mosto, esta planta (posiblemente sus hojas y de cualquiera de sus especies, aunque Plinio menciona tan solo las dos últimas y Dioscórides no especifica nada al respecto) producía un vino que se consideraba diurético, tónico y eficaz para los de estómago débil, útil para anoréxicos e ictericos y eficaz contra los venenos mortíferos, sobre todo de serpientes¹¹⁰⁶.

- *Catarrhus* (πρὸς κατάρρους οἶνος).

Se trata de un vino, al parecer, específicamente preparado contra los catarros invernales y contra la tos y al que podríamos llamar con propiedad “vino anticatarral”.

¹¹⁰⁵ Dioscórides, *MM* V, 46. Sobre la planta (*Bunium bulbocastanum* L. o *Bunium incrassatum* Bat.), cf. Dioscórides, *MM* IV, 123-124; Galeno, *SMTF* XI, 852; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 2, 59 y III, 23; Aecio, *LibMed* I, 70; Oribasio, *ColMed* XI, β, 13; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 492-493.

Plinio (*NH* XX, 21), por su parte, comenta que los griegos distinguían dos clases de nabos (*napi*) en medicina: el que llamaban *bunion* (βούνιον, “castañuela”) y el que llamaban *bunias* (βουνιάς, “nabo” propiamente), similar al rábano (*raphanus* / *rapum/napus*), de los que describe sus usos médicos. Pero en XIV, 106 y XXIII, 52 menciona el vino preparado con “nabos” (*e napis*) sin que sepamos muy bien si se refiere a ambas clases de “nabos” de los griegos o solamente a alguna de ellas (ni a cuál en este caso), o si se trata de una simple confusión de términos.

¹¹⁰⁶ Dioscórides, *MM* V, 52; Plinio, *NH* XIV, 105. Sobre la planta (*Calamintha* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 27; Dioscórides, *MM* III, 35; Galeno, *SMTF* XII, 4; Oribasio, *ColMed*, XI, κ, 1; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10, 18; Aecio, *LibMed* I, 175; Plinio, *NH* XX, 144-146; 158; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 691-692 y 707-708.

Pero también debía de tener su eficacia contra las indigestiones y flatulencias y contra el exceso de humores en el estómago. Se elaboraba machacando pimienta blanca (πέπερι λευκόν), mirra, iris (una especie de lirio) y eneldo de forma conjunta en una proporción que Dioscórides precisa con exactitud. Una vez bien mezcladas estas sustancias, y envueltas en un lienzo, debían ponerse a macerar en un recipiente que contuviera vino añejo. Y después de tres días había que colar el vino y guardarlo en otro recipiente de barro cocido distinto y bien limpio. Este vino debía administrarse “puro” (sin mezclar con agua), diariamente y en la cantidad de un ciato, pero después de que el enfermo hubiese dado un paseo¹¹⁰⁷.

- *Catharticos* (καθαρτικός οἶνος).

Su nombre literalmente significa “vino purificativo o que limpia” y con tal nombre se halla documentado en *Geoponica*, donde también se halla documentada la vid καθαρτική (*cathartice* § 2.3.2) de la que se obtendría, y en Focio. En *Geoponica*, más que del vino en sí mismo se hace referencia a cómo conseguir una vid que produjese un vino purgante, para lo que se aconseja recubrir con eléboro negro triturado las raíces del plantón, una vez limpias, antes de plantarlo en la viña, en la creencia de que las virtudes del eléboro pasaban entonces a la vid y al vino que se obtenía de sus uvas. Pero vino obtenido a partir de vides plantadas conjuntamente con eléboro, se halla documentado en otras varias fuentes tanto griegas como romanas, aunque con otros nombres distintos como *elleborites* o *phthorios* (§ *Infra*). La virtud principal de este vino *catharticos*, lo mismo que la del eléboro, era la de ser purgante y depurativo. Y en este sentido menciona Focio los vinos καθαρτικοί o purgativos¹¹⁰⁸.

- *Cedrinis* (κέδρινος οἶνος).

En la Antigüedad, como dice Plinio, se preparaba vino con los dos tipos de cedro (κέδρος) que se conocían (o de enebro con el que suele confundirse el cedro). El llamado mayor (μείζων o *maior*) que produce unos frutos en piña, llamados cédrides y que se parecen a los del ciprés, y el llamado menor (μικρά o *minor*), espinoso, de hojas puntiagudas y de frutos pequeños y similares a las bayas del mirto, llamado también “oxicedro”, aunque este nombre se empleaba también, a veces, para designar una de las

¹¹⁰⁷ Dioscórides, *MM* V, 55.

¹¹⁰⁸ *Geoponica* VIII, 18; IV, 8, 4; Focio, *Bibliotheca* 177a 38; Dioscórides, *MM* IV, 162, 4; V, 67; Catón, *Agc* 114-115; Plinio, *NH* XIV, 110.

especies de enebro. El vino de cedro podía elaborarse de dos formas: bien se tomaban los ramos recién cortados del cedro (cualquier variedad) cuando estaban ya con su fruto, como dice Dioscórides, se ponían a secar primero (al sol o junto al fuego), se mezclaban posteriormente con vino y se dejaba permanecer la mezcla al sol durante dos meses antes de ser guardada en una vasija nueva, o bien, como dice Plinio, se cocían los ramos aún verdes con sus frutos o bayas en mosto y se reducía este por cocción. Pero también podía obtenerse vino, dice Dioscórides, de las cédrides del cedro mayor (y prescindir de ramos y hojas), aunque desconocemos el nombre de este vino. Para ello sería necesario machacar las cédrides con anterioridad y mezclarlas después con mosto que debía ponerse a solear durante cuarenta días durante los que seguramente fermentaría. El vino de cedro (cualquiera de ellos), calorífico y de sabor agradable al parecer, se consideraba conveniente para la tos, contra los espasmos y dolores de pecho y en determinados trastornos de la matriz¹¹⁰⁹.

- *Cedrites* (κεδρίτης οἶνος).

Así se llamaba el vino aromatizado y elaborado con cedria (κεδρία / κεδρέα), una especie de resina sacada del cedro y que tenía múltiples usos médicos. Intervení, entre otras aplicaciones, en los remedios oftálmicos porque hacía la vista penetrante, socorría las inflamaciones de amígdalas y si se instilaba en los oídos con una cocción de hisopo, hacía cesar los ruidos y zumbidos de estos. Antes de utilizarla para elaborar vino, dice Dioscórides, había que lavarla bien con agua dulce y enjuagar con agua e impregnar bien con esta resina los recipientes destinados a recibir el mosto que una vez fermentado se convertiría en vino *cedrites*. Este vino se consideraba calorífico y adelgazante, útil para los hidrónicos, contra las lombrices y contra la tos vieja. Instilado en el oído curaba las otalgias, y, además, era eficaz contra las mordeduras de fieras y serpientes, entre otras cosas¹¹¹⁰.

¹¹⁰⁹ Dioscórides, *MM* V, 36; Plinio, *NH* XIV, 112; Hipócrates, *Mul.* II, 201, 35; *De natura muliebri* 73 y 94. Sobre el cedro (*Juniperus oxycedrus* L.) y su fruto, cf. Teofrasto, *HP* III, 12, 3; Dioscórides, *MM* I, 77, 1 y 4; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 591; *SMTF* XII, 16; Aecio, *LibMed* I, 189; Oribasio, *ColMed* XI, κ 9; Pablo de Egina *EML* VII, 3, 10, 110; Plinio, *NH* XIII, 52-53; XVI, 52; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 84-86.

¹¹¹⁰ Dioscórides, *MM* V, 37; Sobre la cedria, cf. Dioscórides, *MM* I, 77, 1-3; Galeno, *SMTF* XII, 16-17; Oribasio, *ColMed* XI, κ 9; Aecio, *LibMed* I, 189; Plinio, *NH* XXIV, 17-19. Se conservan numerosísimas recetas médicas en las que la cedria está presente como ingrediente, por ejemplo, Galeno, *CMSL* XII, 440; Dioscórides, *MM*, II, 76, 19; Oribasio, *ColMed* X, 35, 3; Aecio, *LibMed* IX, 38, 22; Pablo de Egina, *EML* III, 71, 2.

- *Cestrites* (κεστρίτης οἶνος).

Un vino que se preparaba con una planta conocida en griego como κέστρον (*cestron*) y que tenía el sobrenombre de ψυχρότροφον/*psychrotrophon* (de ψυχρός, “frío” y τροφόν, “alimento”) porque, según Dioscórides, solo crecía en lugares muy fríos. Los romanos, dice también Dioscórides, la llamaban βετονική y puede encontrarse en latín mencionada como *vettonica* pero también como *rusmarina* o *serratula*. Y en castellano se la conoce como “betónica”. Es una planta de no mucha altura, de hojas semejantes a las del roble y olorosas, y de flores generalmente moradas. El vino se preparaba cogiendo la planta con sus ramos, llena de semilla madura, y dejándola macerar en vino durante siete meses antes de trasvasar la mezcla, una vez filtrada, a otro recipiente. Tanto la planta como el vino preparado con ella se consideraban buenos diuréticos y purgantes y el vino era conveniente, además, contra los venenos mortales y proporcionaba cierta inmunidad, de forma que, si alguien bebía este vino, en nada sería dañado ya aunque tomase después un veneno mortífero¹¹¹¹.

- *Conias* (κωνίας οἶνος).

El término *conias*, designando un vino, aparece en Galeno (que no facilita ninguna aplicación médica de él) en las explicaciones que este hace de términos hipocráticos. Y lo define como οἶνος ὁ πισσίτης (“el vino empegado”), como si se tratara del vino conocido como *pissites* (§ *infra*) y cuyo nombre literalmente significa “mezclado con pez”, o bien como si fuera cualquier vino especialmente tratado con pez. Pero añade a continuación una explicación, un tanto confusa, sobre su elaboración (calcada en realidad de la receta que da Dioscórides para la preparación del vino *rhetinites* aunque Galeno omite el término “resina”) y que puede hacer pensar otra cosa. “Se echa en una vasija”, dice, “media cótila (¿de resina?) con la corteza de una picea (una especie de pino) y unos lo filtran tras fermentar y otros lo dejan estar”, lo que podría interpretarse,

¹¹¹¹ Dioscórides, *MM* V, 44; IV, 1, 2-3; Plinio, *NH* XIV, 101. Aunque Plinio aquí habla de “vino de mijo” (*milium* / κέγγρος / *Panicum miliaceum* L.), su fórmula de elaboración es en realidad la misma que ofrece Dioscórides para el vino de betónica (*cestrites*), y el propio Plinio, cuando habla de esta planta (XXV, 84), habla también del vino preparado con ella, mientras que al hablar del mijo (XXII, 130) no comenta nada de vino preparado con él. Tal vez una simple confusión de términos (κέστρον/κέγγρος). Lo que sí se preparaba con mijo era una especie de cerveza como dice Hecateo de Mileto (*FGrH* 1, fr. 154 y Ateneo, *Ds* X, 447D) que hacían los habitantes de Peonia (Macedonia) y que también se cita en *Geoponica* (VII, 34, 1). Sobre la betónica (*Betonica officinalis* L. / *Stachys officinalis* Trevisan), cf. Dioscórides, *MM* IV, 1; Galeno, *SMTF* XII, 23, 16; Oribasio, *ColMed* XI, β 8; Aecio, *LibMed* I, 196; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 2, 41; Plinio, *NH* XXV, 84; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 674.

como hace J. André, en el sentido de que *conias* era un vino “aromatizado con piña de pino”, pues, como él dice, el término κωνίας está relacionado con κῶνος que puede significar “piña de pino” y también “piñón”. Bien pudiera ser así, sobre todo teniendo en cuenta el texto de Dioscórides. Pero no puede descartarse tampoco el tomar de forma literal la primera parte de la definición de Galeno teniendo en cuenta, además, que κῶνος también puede significar “pez”, al menos en tiempos de Dioscórides¹¹¹².

- *Conyzites* (κονυζίτης οἶνος).

Vino preparado por maceración en mosto de la coniza (κόνυζα), una pequeña planta herbácea aromática de tallo muy ramoso, flores amarillas y hojas parecidas al olivo, utilizada habitualmente en medicina y de la que en la Antigüedad se conocían al menos tres especies, según cuenta Dioscórides, de las que la más pequeña era la más aromática. Y el humo del tallo y las hojas, quemados en sahumero, dice también, ahuyentaba las fieras venenosas y alejaba los mosquitos. Con esta planta dice Hecateo de Mileto que los peonios (Macedonia) preparaban una especie de cerveza (βρῦτον). Y el vino preparado con ella estaba indicado para los enfermos de ictericia y del estómago y se consideraba el más pertinente de todos contra los venenos de fieras (πάντων μᾶλλον θηριακός)¹¹¹³.

- *Cydonites* (κυδωνίτης οἶνος) y *melites* (μηλίτης οἶνος).

Cydonites era el nombre que recibía el vino que se elaboraba con membrillos (Κυδώνια μῆλα o manzanas *Cydonias*¹¹¹⁴). Eso dicen, al menos, Dioscórides y Oribasio que ofrecen dos fórmulas para prepararlo. Según la primera de ellas había que trocear

¹¹¹² André, J., “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, p. 149; Dioscórides (*MM* I, 72, 1): “algunos a la pez líquida la llaman *cona*” (πίσσα ὑγρά, ἣν ἔνιοι κῶναν καλοῦσι). La definición completa que hace Galeno de este vino (*LDEHE* XIX, 116, 11), casi idéntica a la que hace Dioscórides (*MM* V, 34) para el vino *rhetinites*, es: κωνίαν· οἶνον τὸν πισσίτην· ἐσβάλλεται σὺν τῷ φλοιῷ τῆς πεύκης ἡμικοτύλιον εἰς τὸ κεράμειον, καὶ οἱ μὲν ἀπηθοῦσι μετὰ τὸ ζέσαι, οἱ δὲ καταλείπουσιν (“*Conias*: vino, el *pissites*. Se echa media cotilita con la corteza de la picea en una vasija y unos lo filtran después de hervir mientras que otros lo dejan estar”).

Sobre el vino elaborado con pino, con resina y con pez, § *infra* *Pityinos*, *Rhetinites* y *Pissites*.

¹¹¹³ Dioscórides, *MM* V, 53; *Geoponica* VIII, 10; Hecateo de Mileto, *FGrH* 1, fr. 154 y Ateneo, *Ds* X, 447D. Sobre la planta (*Inula conyza* Candolle), cf. Dioscórides, *MM* III, 121; Teofrasto, *HP* VI, 2, 6; Nicandro, *Theriaca*, 70; Galeno, *SMTF* XII, 35; Oribasio, *ColMed* XI, κ, 26; Pablo de Egina, *EML* VII; 3, 10, 253; Aecio, *LibMed* I, 216; Plinio, *NH* XXI, 58; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 787.

¹¹¹⁴ Para los antiguos griegos y romanos existía un término genérico para manzana que era μῆλον / *malum* y al resto de frutos redondos y similares a las manzanas los solían denominar (aunque no a todos) con el término genérico μῆλον/*malum* más un adjetivo que normalmente indicaba el origen del fruto. Así, por ejemplo, llamaban μῆλον Κυδώνιον (*malum Cydoneum*) al membrillo; μῆλον Περσικόν (*malum Persicum*) al melocotón; ῥοιὰ (*malum Punicum*) a la granada; μῆλον Ἀρμενικόν (*malum Armeniacum*) al albaricoque o albérrigo o μῆλον κίτριον (*malum citrium*) al limón.

los membrillos en rodajas después de quitarles la simiente y mantenerlos en maceración en mosto durante treinta días. Y una vez fermentado el mosto debía trasvasarse el vino a otra vasija tras filtrarlo. Pero también podía prepararse este vino, dicen estos autores, majando y exprimiendo los membrillos y mezclando el zumo obtenido con miel. Esta mezcla se dejaría fermentar (con lo que, en realidad, se tendría un zumo fermentado) y se trasvasaría después a una vasija limpia. En cualquier caso, el vino de membrillos se consideraba un buen astringente y muy adecuado contra los flujos del vientre, la disentería y las diarreas. Y también era tenido por un buen estomacal que resultaba asimismo útil a los hepáticos, disúricos y nefríticos¹¹¹⁵.

Pero algunos, como puntualizan Dioscórides y Oribasio, al vino *cydonites* lo llamaban también *μηλίτες/melites*, tal vez porque, como dice Plinio, “se elaboraba vino con todo tipo de manzanas, solo que al elaborado con granadas (*mala Punica*) lo llaman *rhoites*”. Aunque el término *melites* quizá se emplease en algunos casos o lugares para designar el vino elaborado con manzanas (*μηλα*) propiamente dichas. Posiblemente en este sentido es como habría que entender la referencia que hace Plutarco a los vinos de manzanas: “los aficionados al vino, si no lo hay de uva, recurren a los vinos de cebada (*κριθίνους*), de ciertas manzanas (*μηλίτας τινάς*) o de dátiles (*φοινικίνους*)”. Y Paladio, aunque no menciona el término *melites*, habla de un vino de manzanas que se preparaba como el de peras (§ *supra Apites*), por lo que es posible que se obtuviera por fermentación del zumo obtenido de las manzanas y se obtuviese así una especie de sidra, que diríamos hoy¹¹¹⁶. Por otra parte, a todas las “clases” de

¹¹¹⁵ Dioscórides, *MM* V, 20; Oribasio, *ColMed* V, 25, 15; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 76. En ocasiones este “vino de membrillos” no sería más que una simple “conserva” de membrillos en vino, como las que se hacen todavía hoy, y se obtendría como subproducto un vino aromatizado con esta fruta. Así, por ejemplo, en los *Geoponica* (X, 28, 1-2) se habla de sumergir los membrillos en mosto o vino para “conservarlos” durante largo tiempo, consiguiendo a la vez, se dice en el texto, un vino muy aromático y saludable. Paladio (*OA* III, 25, 26) hace referencia también a un vino de membrillos que se obtenía sumergiendo los membrillos en recipientes llenos de vino (o vino y arrope) pero con el fin primordial de poder conservarlos en el tiempo.

Sobre el membrillero (*Cydonia oblonga* Miller) y el membrillo o manzana *Cydonia* (*μηλον Κυδώνιον / malum Cydoneum*), cf. Dioscórides, *MM* I, 115, 1-3; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 602-603,10; Ateneo, *Ds* III, 81A-82A; Oribasio, *ColMed* I, 50; Plinio, *NH* XV, 37 donde dice que el membrillo procede de la isla de Creta y distingue varias clases de ellos; Columela, *RRa* V, 10, 19; XII, 47, 1-4; Paladio, *OA* III, 25, 20-26; *Geoponica* X, 26-28.

¹¹¹⁶ Dioscórides, *MM* V, 20; Oribasio, *ColMed* V, 25, 15; Plinio, *NH* XIV, 103; Plutarco, *QC* 648 E6; Paladio, *OA* III, 25, 19. Aunque ciertamente, y como en el caso de los membrillos, muchas veces el “vino de manzanas” no sería más que un vino aromatizado con esta fruta o una simple “conserva” de manzanas. En *Geoponica* (X, 21, 8-9), por ejemplo, se habla de la conservación de las manzanas (*μηλα*) sumergiéndolas en

manzanas (y por tanto también al vino elaborado con ellas) se les atribuían unas propiedades médicas muy próximas y parecidas, según puede leerse en los textos antiguos, y eran consideradas en general astringentes y eficaces contra las diarreas¹¹¹⁷.

- *Cydonomeli* (κυδωνόμελι), *melomeli* (μηλόμελι) y *melimelon* (μελίμηλον οἶνος).

Cydonomeli (κυδωνόμελι) es literalmente un término compuesto de membrillos (μῆλα Κυδώνια) y miel (μέλι), por lo que podríamos traducirlo más o menos por “bebida compuesta de miel y membrillos”. Se elaboraba, dicen Dioscórides y Oribasio, sacando las semillas de los membrillos y sumergiéndolos sin trocear en miel, en tanta cantidad cuanta fuese necesaria para cubrirlos del todo. Y pasado un año, al parecer, la miel se volvía suave y proporcionaba entonces un producto que iba bien para las mismas cosas para las que era adecuado el vino *cydonites*¹¹¹⁸. Pero da la sensación de que el *cydonomeli*, no era sino una simple “receta de conservas” (tal y como aparece en Columela) para poder mantener los membrillos maduros en buen estado durante todo el año, aunque como subproducto se obtuviese una especie de licor (*liquor*), al que Columela llama *melomeli*, de sabor parecido al *mulsum* (§ *infra oinomeli*) y que podía suministrarse sin perjuicio alguno en las comidas a los que tuvieran fiebre¹¹¹⁹.

El *cydonomeli* podía recibir también, según dicen Dioscórides y Oribasio, el nombre de μηλόμελι (*melomeli*) quizá porque también se hiciese una elaboración similar con cualquier otro tipo de manzanas, además de con membrillos, pues también las manzanas propiamente dichas (μῆλα / *mala*) podían conservarse en miel como dice Columela, y el subproducto obtenido de esta conserva sería probablemente similar al *liquor* del que habla este agrónomo. Y el μελίμηλον/*melimelon*, que aparece documentado en el propio Oribasio y en algunas otras fuentes, quizá fuese una

mosto o metiéndolas en una olla (de mimbre) y esta, a su vez, en una tinaja llena de vino para que flotarán en él. Las manzanas se conservaban así en buen estado (en ambos casos) y proporcionaban a la vez, un vino muy aromático y agradable.

¹¹¹⁷ Sobre el manzano (*Pyrus malus* L.), las manzanas y sus distintas variedades y propiedades, cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 6-10; Teofrasto, *HP* IV, 4, 2-3; Dioscórides, *MM* I, 115; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 592, 10-598; *SMTF* XII, 75-77; Oribasio, *ColMed* I, 49-50; Ateneo, *Ds* III, 80E-83A; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 74; Aecio, *LibMed* I, 278-281; Plinio, *NH* XV, 37-52; XXIII, 100-109; Columela, *RRa* V, 10, 1-9; 15-22; Paladio, *OA* III, 25, 13-19; *Geoponica* X, 13-21.

¹¹¹⁸ Dioscórides, *MM* V, 21; Oribasio, *ColMed* V, 25, 16. Otra forma de elaborar este preparado con el añadido de agua de lluvia, § 5.3.2 *Cydonaton*.

¹¹¹⁹ Columela, *RRa* XII, 10, 3-5; 47, 2-4. La fruta se recogía en otoño y era necesario conservarla durante todo el año y, al parecer, la miel (y el vino de pasas y el arroje) eran buenos estabilizantes y conservantes. Y, como decía Columela, “Conviene conservar frutas en miel y, además, no hay ninguna clase de fruta que no pueda conservarse con miel”. Cf. Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 4.

elaboración similar pero utilizando un tipo de manzanas especialmente dulces (γλυκύμηλα): las conocidas con el nombre de μελίμηλα/*melimela*¹¹²⁰.

- *Cyparissinos* (κυπαρίσσινος οἶνος). Vino preparado con ciprés. Véase § *infra* *Pityinos*.
- *Chamaidryites* (χαμαιδρύτης οἶνος).

Vino elaborado y aromatizado con una planta llamada en griego χαμαιδρὺς (*chamaedrys* y *trixago* en latín), una planta pequeña y pegada a la tierra, conocida en castellano como camedrio o germandrea o germandría. Literalmente el nombre griego de esta planta significa “encina del suelo o encina baja” (δρὺς, “encina” y χαμαί, “suelo” o “tierra”, prefijo que suele utilizarse con frecuencia en griego para designar plantas “enanas” o que se arrastran por la tierra). De buen olor y gusto agradable convenía recogerla cuando estaba llena de fruto y fue muy utilizada en la Antigüedad por los médicos que la consideraban buena para el bazo, la disuria, la hidropesía y problemas oculares¹¹²¹. El vino de camedrio se preparaba macerando la planta en mosto de una forma similar a como se hacía en el caso del *hyssopites* (§ *infra*) elaborado con hisopo, según dice Dioscórides, y se consideraba calorífico, tónico y conveniente para los espasmos, la tos y las digestiones pesadas. Y, en forma de colirio, para los ojos. Y, según Dioscórides se volvía mejor cuando se hacía viejo¹¹²².

- *Chamaipityinos* (χαμαιπιτύϊνος οἶνος).

Chamaipityinos era el nombre de un vino preparado a base de mosto y de “pinillo” (χαμαίπιτυς en griego y *chamaepitys* en latín), una planta herbácea anual, curvada, que serpea sobre tierra, con tallos tendidos y ramosos, flores pequeñas y amarillas y que tiene olor a pino. Literalmente su nombre griego significa “pino enano o pegado al suelo” (πίτυς, “pino” y χαμαί, “suelo” o “tierra”) y Dioscórides conoce hasta tres especies distintas. En cualquier caso, era una planta muy utilizada por los médicos antiguos contra la ictericia, la ciática, la disuria y contra las afecciones de hígado y riñón. E incluso en *Geoponica* se aconseja coronarse con sus tallos y hojas para evitar

¹¹²⁰ Dioscórides, *MM* V, 21; Oribasio, *ColMed* V, 25, 16; 29, 8; *SCHT*, *Idyllia* XI, v. 38-39; Columela, *RRa* XII, 47, 2-6; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 77.

¹¹²¹ El camedrio, dice el *DRAE*, “es una planta pequeña de tallos duros y hojas parecidas a las del roble que se usa como febrífugo”. Sobre esta planta (*Teucrium chamaedrys* L.) en la Antigüedad, cf. Teofrasto, *HP* IX. 9, 5; Dioscórides, *MM* III, 98; Galeno, *SMTF* XII, 153, 8; *De antidotis* XIV, 79; Oribasio, *ColMed* XII, χ 7; Pablo de Egina *EML* VII, 3, 22, 18; Aecio, *LibMed* I, 410; Plinio, *NH* XXIV, 130-131; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 644-646.

¹¹²² Dioscórides, *MM* V, 41; Plinio, *NH* XIV, 112; XXIV, 131. Posiblemente este vino se siga preparando todavía, pues el *DRAE* define “camedrita” como “vino preparado con la infusión del camedrio”.

la borrachera. Y el vino elaborado con ella se consideraba que, además, era diurético y útil para los hidrópicos y los hepáticos¹¹²³.

- *Chamelaites* (χαμελαίτης οἶνος).

Un vino preparado con la planta χαμελαία (*chamelaia*) cuyo nombre en griego significa propiamente “olivo enano” (χαμαί, “suelo”, “tierra” y ἐλαία, “olivo”) y que se conoce en castellano como “olivillo”. Sus hojas parecidas a las del olivo son de sabor amargo y picante y su fruto es parecido al del torvisco. El vino se obtenía macerando en mosto las ramitas de esta planta con sus flores y frutos durante dos meses y dejando fermentar el mosto con posterioridad. Se consideraba, como la planta, un buen purgante, pero conveniente para hidrópicos, hepáticos y para los muy cansados¹¹²⁴.

- *Chionomeli* (χιονόμελι). Véase § *infra* *Hidromeli*.
- *Daphnites/daphninos* (δαφνίτης/δάφνινος οἶνος).

Vino preparado con laurel (δάφνη en griego y *laurus* o *laurea* en latín), una planta o árbol que puede llegar hasta los seis metros de altura, que tiene el tronco liso, hojas duras siempre verdes y aromáticas, flores de color blanquecino y es muy abundante en Grecia y en los países mediterráneos en cualquier época del año. En la Antigüedad, el laurel fue siempre muy utilizado tanto en medicina como en gastronomía, uso este último que ha llegado hasta nuestros días. En la Grecia antigua se relacionaba también habitualmente con el dios Apolo y la adivinación, y era, además, una planta con un cierto toque mágico que lo mismo servía para ahuyentar a los malos espíritus que para librar de los rayos en una tormenta¹¹²⁵. Se conocían varias especies de laurel entre las

¹¹²³ Dioscórides, *MM* V, 70; Plinio, *NH* XIV, 112; Escribonio Largo, *Compositiones* 188, 10; *Geoponica* VII, 31, 2. Sobre la planta (*Ajuga chamaepitys* Schreber), cf. Dioscórides, *MM* III, 158; Galeno, *SMTF* XII, 155, 1-12; *De antidotis* XIV, 79; Oribasio, *ColMed* XII, χ 8; Aecio, *LibMed* I, 414; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 22, 35; Plinio, *NH* XXIV, 29-30; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 643.

¹¹²⁴ Dioscórides, *MM* V, 69; Plinio, *NH* XIV, 112. Sobre la planta (*Daphne oleides* L.), cf. Dioscórides, *MM* IV, 171; Galeno, *SMTF* XII, 154; Oribasio, *ColMed* XII, χ 6; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 22, 46; Aecio, *LibMed* I, 411; Plinio, *NH* XXV, 79; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 425.

¹¹²⁵ El laurel era el árbol consagrado a Apolo, dios de la adivinación. Su santuario más importante estaba en Delfos y el templo más antiguo construido aquí cuenta Pausanias (*GD* X, 5, 9) que fue hecho con madera de este árbol. La leyenda de la transformación en laurel de una ninfa (Dafne), perseguida por Apolo, es bien conocida (Ovidio, *Metamorphoses*, 452-567; Pausanias, *GD* VIII, 20; Grimal, P., *Diccionario de Mitología*). El laurel se quemaba en el templo de Delfos y la Pitia hacía inhalaciones de estos vapores para sus oráculos. Y los vencedores de los juegos píticos que se celebraban en esta localidad se coronaban con laurel. Se creía, además que esta planta tenía ciertas propiedades apotropaicas y ahuyentaba los malos espíritus (*Geoponica* XI, 2, 5-7) por lo que en Roma hacía guardia, dice Plinio (*NH* XV, 127), en las puertas de césares y pontífices. Y también se creía que el laurel nunca era alcanzado por los rayos en una tormenta, razón por la que el emperador Tiberio, por temor a los rayos, se coronaba con laurel cuando había tormenta (Plinio, *Ibid.*,

silvestres y las cultivadas. Catón, por ejemplo, menciona dos variedades de laurel cultivado (el delfico y el chipriota) y una de laurel silvestre. Y Dioscórides da cuenta asimismo de dos especies de laurel cultivado, una de hoja ancha y otra de hoja estrecha, pero de propiedades médicas muy semejantes, dice. Las bayas, según él, eran más eficaces en medicina que las hojas, aunque ambas partes, al igual que la raíz, se consideraban muy “caloríficas” como afirman también Galeno o Pablo de Egina que añaden que son, a la vez, muy “secantes” (en el sentido de la teoría de los humores ambas propiedades)¹¹²⁶. Y Plinio cita hasta trece variedades de esta planta si bien es cierto que algunas de ellas no son propiamente laurel aunque lleven este nombre¹¹²⁷. Tenía muchas aplicaciones en medicina. Una de las más frecuentes y recomendadas era triturar la corteza de la raíz del laurel y tomarla con vino oloroso para resolver problemas del hígado y para disolver las piedras de riñones o vesícula. Pero podía resultar también un remedio abortivo¹¹²⁸. El vino se elaboraba de la misma forma que el que se preparaba con otras especies arbóreas. Bien cociendo los ramos aún verdes, con sus bayas o frutos, en mosto y reduciendo este, como dice Plinio, o bien como dice Dioscórides, tomando los ramos recién cortados del laurel cuando tenían ya su fruto, poniéndolos primero a secar al sol o junto al fuego, y macerándolos después en vino ya

XV, 135). Igualmente se colocaban ramos de esta planta sobre las tinajas de vino para que ni relámpagos ni truenos alteraran su estabilidad (*Geoponica* VII, 11).

¹¹²⁶ Catón, *Agc* 8, 2; Dioscórides, *MM* I, 78. Sobre el laurel (*Laurus nobilis* L.), cf., además, Teofrasto, *HP* II, 1, 3; Galeno, *SMTF* XI, 863, 1-5; Oribasio, *ColMed*, XI, 8, 2; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 4, 12-15; Aecio, *LibMed* I, 89; *Geoponica* XI, 2-3; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 7, 2; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 199-200.

¹¹²⁷ Plinio, *NH* XV, 127-138. Entre las plantas próximas al laurel, aunque solo sea por su nombre, y que suelen mencionarse en los textos antiguos a veces en relación con este, están el llamado “laurel alejandrino” (δάφνη ἀλεξάνδρεια), *Ruscus hypophyllum* L., una planta de la familia de las liliáceas, original de Alejandría de Tróade (como cuenta Teofrasto, *HP* III, 17, 4), que, a su vez, recibía varios nombres según los lugares y que también tenía su uso en medicina (Dioscórides, *MM* IV, 145; Galeno, *SMTF* XI, 863, 8-10; Oribasio, *ColMed*, XI, 8, 3; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 4, 20; Plinio, *NH* XXIII, 158), la adelfa o laurel rosa o árbol de la rosa (ροδοδάφνη ο ροδόδενδρον), *Nerium oleander* L., una planta muy tóxica y mortal para muchos animales, pero que tomada con vino, decían los antiguos, era muy conveniente a los humanos contra las mordeduras de fieras venenosas (Dioscórides, *MM* IV, 81; Galeno, *SMTF* XII, 86 y 115; Aecio, *LibMed* I, 294 y 345-346; Plinio, *NH* XVI, 79 y XXIV, 90; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 732-733), el *daphnoeides* (δαφνοειδής), literalmente “semejante al laurel” (*Daphne laureola* L.) y conocido como lauréola en castellano, una matita de un codo de alta y hojas semejantes a las del laurel y con varias aplicaciones en medicina, o el laurel enano (χαμαιδάφνη), planta no identificada, pero un arbusto silvestre para Plinio y también de hojas similares a las del laurel. Sus hojas tomadas con vino provocaban los menstruos y la orina (Dioscórides, *MM* IV, 146-147; Galeno, *SMTF* XI, 863, 11-14; Oribasio, *ColMed*, XI, 8, 4; XII, 8, 2; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 4, 18; Plinio, *NH* XV, 131-132 y XXIII, 158).

¹¹²⁸ Dioscórides, *MM* I, 78; Galeno, *SMTF* XI, 863, 5-7; Oribasio, *Synopsis* IX, 18, 7; *Libri ad Eunapium* II, 1, 8, 3-5; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 4, 12-15; Aecio, *LibMed* I, 89; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 395, 24; Plinio, *NH* XXIII, 152-157.

hecho durante dos meses, al cabo de los cuales convenía trasvasar la mezcla a una vasija nueva y ponerla a solear antes de ser guardada. Los *Geoponica*, que también mencionan este vino, no ofrecen, sin embargo, ninguna fórmula de elaboración. En todo caso, preparado de una u otra forma, el vino se consideraba, según estas fuentes, muy calorífico, diurético, tónico y digestivo, y por lo tanto muy conveniente para los ancianos. Y también se tenía por útil para mujeres histéricas (que padeciesen de la matriz) y contra la tos, los dolores de pecho y las otalgias, entre otras aplicaciones¹¹²⁹.

- *Daucites* (δαυκίτης οἶνος).

Se preparaba con la raíz del dauco (δαῦκος), llamado también biznaga en castellano, una planta umbelífera de no mucha altura y de flores pequeñas y blancas. Dioscórides distingue tres variedades, una de ellas, dice, con hojas semejantes a las del hinojo aunque más pequeñas, crecía en Creta y era llamada “dauco crético” por ese motivo. Y, al parecer, era la de mejor calidad y la más eficaz. Otra especie, dice Dioscórides, parecida al apio silvestre, era muy aromática y olorosa, y la tercera, con la cabeza y el fruto semejantes al eneldo, tenía, sin embargo, la umbela similar a la de la zanahoria. Para preparar el vino era necesario machacar bien la raíz y macerarla luego en mosto durante un tiempo que las fuentes no especifican, como tampoco especifican si se hacía vino con las tres variedades de dauco. El vino elaborado con esta planta se consideraba, en todo caso, diurético y bueno, entre otras cosas, contra la tos, los espasmos y los dolores de pecho, de vientre y de matriz¹¹³⁰.

- *Dictamnites* (δικταμνίτης οἶνος).

Vino elaborado con dictamo (δίκταμνον), una planta aromática cuyo nombre derivaría del monte Dicte (Δίκη) de la isla de Creta donde esta planta debía de darse bien aunque no debía de abundar debido a que las cabras eran muy aficionadas a ella y se la comían como dice Teofrasto que indica también, lo mismo que Hipócrates, que era eficaz sobre todo en acelerar y facilitar los alumbramientos de las mujeres¹¹³¹. De ella se conocían en la Antigüedad varias especies, dos de ellas procedentes de Creta

¹¹²⁹ Dioscórides, *MM* V, 36; *Geoponica* VIII, 8; Plinio, *NH* XIV, 112.

¹¹³⁰ Dioscórides, *MM* V, 60; Plinio, *NH* XIV, 111. Sobre la planta (*Ammi visnaga* Lamarck), cf. Teofrasto, *HP* IX, 20, 2, 10; Dioscórides, *MM* III, 72; Galeno, *SMTF* XI, 862; Oribasio, *ColMed* XI, δ, 1; Aecio, *LibMed* I, 88; Pablo de Egina, *EML*, VII, 3, 4, 9; Plinio, *NH* XIX, 89; XXV, 110-112 donde distingue cuatro clases de dauco; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 490.

¹¹³¹ Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz δίκταμνον); Teofrasto, *HP* IX, 16, 1-3; Hipócrates, *Mul.* I, 77, 1-10 y 18-20

(donde debía de crecer el dýctamo de mejor calidad) y por ello se conocían como “dýctamo crético”. Y de estas, una era semejante al poleo (γλήχων) y algunos la llamaban por ese motivo “poleo silvestre” y era útil para todo cuanto lo era el poleo pero más eficaz con mucho, dice Dioscórides. Y la otra era semejante a la menta acuática y de aroma próximo a la salvia. Existía, además, una tercera especie que crecía un poco por todas partes y que se conocía como “pseudodýctamo”, dicen Dioscórides o Galeno, pero era de una calidad y eficacia inferiores a las variedades “créticas”. El dýctamo se ha utilizado mucho en medicina y perfumería y en la Antigüedad estaba rodeado de cierta leyenda, según recogen Teofrasto y Dioscórides, pues se creía que, si las cabras pacían el dýctamo y eran heridas por una flecha, la hierba las liberaba de ella sin que les causara daño alguno, lo que explicaría la afición de estos animales a esta hierba, según decían los antiguos. El vino que se elaboraba con dýctamo, macerándolo en mosto que luego se dejaba fermentar, se consideraba eficaz para los que sentían hastío de estómago y no tenían apetito¹¹³².

- *Elatinos* (ἐλάτινος οἶνος). Vino preparado con abeto. Véase § *infra* *Pityinos*.
- *Elelisphacites* (ἐλελίσφακίτης οἶνος).

Vino de salvia (ἐλελίσφακος/v / *elelisphacos/n*), una planta pequeña, alargada y muy ramosa, de hojas alargadas y olorosas, muy común en los países mediterráneos, existiendo dos variedades principales, la cultivada y la silvestre, aunque se conocen muchas especies. El vino, obtenido por maceración de la planta en mosto y posterior fermentación, se consideraba, dice Dioscórides, tónico y estimulante lo mismo que la propia planta. Y eficaz para tratar dolores de riñones, de vejiga y de costado, útil contra la tos, los espasmos y temblores y para purificar la sangre, así como para provocar la orina, los menstruos y los partos¹¹³³.

¹¹³² Dioscórides, *MM* V, 47; Plinio, *NH* XIV, 111.

Sobre la planta (*Origanum dictamnus* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 16, 1-3; Dioscórides, *MM* III, 32; Galeno, *SMTF* XI, 863, 15; Oribasio, *ColMed* XI, 8, 7-8; Aecio, *LibMed* I, 90; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 4, 28-29; Plinio, *NH* XXV, 94; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 29. En la actualidad, dice P. Font Quer (*Plantas medicinales*, pp. 431-433) se conoce otra variedad de dýctamo llamada “dýctamo blanco” o fresnillo (porque sus hojas se parecen a las del fresno), de virtudes similares a las de la ruda, y que es dudoso que la conocieran los autores antiguos.

¹¹³³ Dioscórides, *MM* V, 61; Hipócrates, *Mul.* I, 57, 12; Plinio, *NH* XIV, 111. Sobre la planta (seguramente del género *Salvia* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 25; Teofrasto, *HP* VI, 2, 5; Dioscórides, *MM* III, 33; Galeno, *SMTF* XI, 873; Oribasio, *ColMed* XI, 8, 5; Aecio, *LibMed* I, 139; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 48; Plinio, *NH* XXII, 146-147; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 677-680.

- *Elleborites* (ἐλλεβορίτης οἶνος).

Era un vino preparado con eléboro (ἐλλέβορος), una planta llamada en latín (*h*)*elleborus* y *veratrum* y que el *DRAE* define como “una planta ranunculácea de hojas gruesas, flores pareadas y de raíz fétida, acre, algo amarga y muy purgante”. Se conocían dos variedades, una blanca y otra negra, según fuese el color de su raíz que era la parte que solía utilizarse en medicina y farmacopea¹¹³⁴. La planta estaba en condiciones óptimas “cuando se cosecha el trigo” y era en esas fechas del verano cuando había que recogerla, según afirman Teofrasto y Dioscórides, pero su recolección (al menos la de la variedad negra) siempre estuvo algo ligada a la magia y envuelta en la leyenda¹¹³⁵. Aunque su uso no estaba exento de peligro¹¹³⁶, fue una planta muy utilizada en farmacopea en la Antigüedad y tenía muchas aplicaciones en medicina. Se conservan innumerables recetas médicas (muchas de ellas en el *Corpus Hippocraticum*) en las que se prescribe eléboro (blanco o negro o sin especificar variedad) y a menudo en combinación con el vino. Se empleaba para tratar la epilepsia, la artritis, la sarna y la lepra (mezclado con otras sustancias en este caso). Y también se mezclaba con los colirios oftálmicos “para eliminar las sombras de las pupilas de los ojos” dice Dioscórides. Intervenía asimismo en el tratamiento de determinadas otalgias,

¹¹³⁴ Sobre el eléboro (*Helleborus niger* L. y *veratrum album* L.), sus variedades y sus usos médicos, cf. Teofrasto *HP* IX, 9, 2; IX, 10, 1-4; Dioscórides, *MM* IV, 148 y 162; Galeno, *SMTF* XI, 874; Oribasio, *ColMed* XI, ε, 7-8; VII, 23, 16-17; Aecio, *LibMed* III, 27; 121-131; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 60; III, 23, 8; Plinio, *NH* XXV, 47-58; Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* II, 13, 12; Hipócrates, *Mul.* I, 78, 179-180; 78, 212 y 243; *De fracturis* 11, 44; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 208-210 y 881-884. Aunque es posible que, como dice este autor (p. 208), el eléboro negro de los antiguos no sea el *Helleborus niger* L. sino el *Helleborus orientalis* Lamarck.

¹¹³⁵ Teofrasto (*HP* IX, 8, 6 y 8; 10, 4) refiere que corría la leyenda de que al recolectar el eléboro negro había que trazar previamente un círculo en torno a la planta y cortarla mirando al este y procurando guardarse del águila porque, si esta se acercaba en ese momento, se corría el peligro de morir dentro del año. Y refiere asimismo que la recogida de este eléboro producía pesadez de cabeza al exhalarlo por lo que los recolectores no podían estar arrancándolo durante mucho tiempo y debían recogerlo con rapidez, y que por eso, antes de iniciar la tarea, comían ajos y bebían vino puro como profilaxis. Pero también cuenta que las gentes purificaban con él las casas y rebaños al tiempo que proferían un ensalmo (ἐπωδή). Prácticamente toda esta leyenda la repite también, más o menos, Dioscórides (*MM* IV, 162, 4). Sobre el poder del ensalmo en la siembra o en la recogida de hierbas medicinales, donde el rito y la palabra eran requisito imprescindible, cf. Gil, L., *Therapeia*, pp. 182-186 y 217-244.

¹¹³⁶ El médico Mnesiteo de Atenas consideraba que beber eléboro era muy peligroso y aconsejaba emplearlo solo cuando ya no hubiera esperanzas para el enfermo después de haberse sometido a otros tratamientos (fr. 48 Bertier y Oribasio, *ColMed* VIII, 9), y Ctesias de Cnido cuenta que “en tiempos de mi padre y de mi abuelo ningún médico recetaba eléboro, pues no conocían la mezcla ni el peso ni la medida con que había que administrarlo. Y si alguno se lo daba a beber al enfermo, primero le ordenaba hacer testamento pues muchos de los que lo bebían perdían la vida y pocos se curaban. Ahora parece que es más seguro” (*FGrH* 688, fr. 68 y Oribasio, *ColMed* VIII, 8). Galeno, a veces, tampoco era muy partidario del uso del eléboro. Cf. *In Hippocratis librum De fracturis commentarii* XVIIIb, 463.

pero, quizá, su uso médico más importante y conocido era como purgante (también de flema y bilis), vomitivo e incluso abortivo¹¹³⁷. Y se utilizaba también con mucha frecuencia en el tratamiento de las enfermedades mentales, sobre todo el eléboro negro¹¹³⁸. Dioscórides ofrece varias fórmulas para preparar el vino *elleborites* a partir de ambas especies de eléboro y utilizando mosto o vino ya elaborado, más alguna especie de planta aromática para mitigar el sabor amargo de la planta. En una de ellas, por ejemplo, recomienda echar el eléboro (sin especificar color), una vez machacado y cribado, en un paño junto con junco oloroso, y mantenerlo después en maceración durante 40 días en vino de Cos, y en otra recomienda echar el eléboro (blanco), junto con agua de mar cocida, en un ánfora llena de mosto y mantenerlo en maceración también durante 40 días antes de que fermentara. Y en una tercera aconseja echar en vino, obtenido de uvas secadas al sol, eléboro negro junto con junco oloroso, costo aromático, mirra y azafrán, y mantenerlo en maceración igualmente durante 40 días. Catón y Oribasio presentan una fórmula similar a base de eléboro negro y maceración de este en mosto antes de fermentar¹¹³⁹. Pero también existían otras formas de conseguir un vino de características muy similares, o por lo menos de intentarlo, como sería obtenerlo a partir de vides junto a cuya raíz se hubiese plantado eléboro (negro). Las uvas de estas vides se creía que recibían entonces las virtudes de la planta lo mismo que el vino obtenido de ellas. Esta fórmula la plantean tanto Catón como Plinio o *Geoponica* (y también Dioscórides en otros pasajes de su obra)¹¹⁴⁰, mientras que el

¹¹³⁷ Aunque en muchas de las recetas que se conservan no se especifica la variedad de eléboro que debe utilizarse en estos casos, en general se consideraba que el negro era más eficaz como purgante y evacuante, mientras que el blanco lo era como vomitivo y diurético. Y ambos debían de ser eficaces abortivos.

¹¹³⁸ Cuenta Dioscórides (*MM* IV, 162, 1) que algunos llamaban también “Melampodio” (Μελαμπόδιον) al eléboro negro porque el cabrero Melampo (“de pies negros”) purgó y curó con él a las hijas del rey Preto de Tirinto, que habían enloquecido (cf. Grimal, P., *Diccionario de Mitología*; Gil, L., *Therapeia*, pp. 96-98). Pero, sin necesidad de recurrir a la leyenda, el uso del eléboro para el tratamiento de enfermedades mentales debía de estar bastante extendido en la sociedad griega antigua, de forma que decirle a alguien que se tomara o que necesitaba eléboro, equivalía a tacharlo de loco (Platón, *Euthydemus*, 299b; Menandro, *PCG* VI 2, fr. 69 y Ateneo, *Ds* X, 446D). Existían incluso dos verbos en griego que derivaban del nombre de esta planta: ἐλεβορίζω con el sentido de “tratar con eléboro” o purgar y ἐλεβορίαω que venía a significar “necesitar eléboro” y que terminaría por usarse con el sentido de “estar loco”. Cf., por ejemplo, Hipócrates, *De diaeta acutorum* (Sp) 16, 1 (=40 Joly); Galeno *HVAC* XV, 866, 5; 867, 2; Aecio, *LibMed* III, 128; *Suda* ε 770; Luciano, *Verae historiae* 2, 18, 10; Aristófanes, *Vespae*, 1489.

¹¹³⁹ Dioscórides, *MM* V, 72; Oribasio, *ColMed* V, 25, 41; Catón, *Agc* 115, 1.

¹¹⁴⁰ Dioscórides, *MM* IV, 162, 4; V, 67; *Geoponica* VIII, 18; Plinio, *NH* XIV, 110. Así es, dice Plinio, como Catón (*Agc* 115, 2) enseñó a hacer el vino *elleborites*. Pero Catón también cuenta (*Agc* 114) que las vides podían plantarse echando alrededor de sus raíces eléboro machacado y triturado para que sus uvas adquiriesen las propiedades del eléboro y en consecuencia el vino obtenido de ellas. Vino que, como

elébora blanco, plantado entre vides, transfería a las uvas y al vino la cualidad de ser diuréticos, o eso dice al menos Teofrasto¹¹⁴¹. El vino elaborado con elébora, bajo cualquiera de las fórmulas y en dependencia un poco de la variedad empleada, se utilizaba, lo mismo que la planta, como dirético, vomitivo y purgante para aflojar el vientre, pero también, en el caso de las mujeres, como purga después de un parto o un aborto y se empleaba, incluso, como abortivo¹¹⁴².

- *Galactodes* (γαλακτώδης) y *oinogalactos* (οἶνογάλακτος οἶνος).

Tanto el vino *Galactodes* como el *oinogalactos* (de οἶνος, “vino” y γάλα, “leche”) eran básicamente una mezcla de vino y leche, pero no está claro que representasen dos productos distintos. Ambos aparecen ya en el *Corpus Hippocraticum* por lo que la tradición de mezclar vino y leche debía de ser bastante antigua en Grecia. Sin embargo en las pocas referencias de estos vinos que han llegado hasta nosotros no se dice cómo se obtenían. Hesiquio define *Galactodes* como οἶνός τις (“cierto vino”) e Hipócrates, ante un problema cardíaco (καρδίην πνίγμα), recomienda beber οἶνος γαλακτώδης αὐστηρός (“vino *galactodes* seco”) de donde cabría deducir, quizá, que sería un vino concreto elaborado con leche, es decir obtenido al añadir leche en el momento de la fermentación del mosto, con lo que es posible que fuese más o menos dulce o seco (o ácido), según la cantidad de leche añadida.

En cuanto al *oinogalactos* es posible que sea otro término para designar el mismo producto que el *galactodes* fuese cual fuese este. Pero también sería posible contemplar la misma distinción que hace Dioscórides en el caso del *melitites/oinomeli* (§ *infra*) y que fuesen dos productos distintos de los que uno (quizá el *galactodes*) podía obtenerse al añadir leche en el momento de la fermentación del mosto y el otro, el *oinogalactos* (del que se dice que podía provocar diarrea), al mezclar vino viejo con leche. De hecho, en el *Corpus Hippocraticum* se receta, a veces, “beber vino y leche, mitad y mitad”, dando la sensación de que la mezcla se hiciera momentos antes de beberse. Y, tal vez, a esta mezcla de vino (no mosto) y leche se la llamase *oinogalactos*¹¹⁴³.

recomienda el propio Catón, se guardaría cuidadosamente sin mezclar con el resto del vino. De la misma forma, podía conseguirse también que los higos adquiriesen las propiedades del elébora (*Geoponica* X, 51).

¹¹⁴¹ Teofrasto, *HP* IX, 10, 3.

¹¹⁴² Dioscórides, *MM* V, 67 y 72; Plinio, *NH* XIV, 110.

¹¹⁴³ Hipócrates, *Epidemiae* VII, 1, 82 y 101; II, 5, 4; 6, 13; Hesiquio, *Lexicon* γ 77; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 572, 12.

- *Glechonites* (γληχωνίτης οἶνος).

El vino *glechonites* (γληχωνίτης/*glichenites* para Aecio y *Geoponica*) se preparaba con mosto y poleo (γλήχων/*glechon*), llamado en latín *pulegium* o *puleium*, una planta aromática perteneciente al género de la menta (μίνθη), muy utilizada en la medicina antigua e incluso hoy en infusión (poleo-menta). Algunos, dice Dioscórides, lo llaman βλήχων/*blechon* porque a las ovejas que lo comen, cuando está en flor, les incita a balar. El vino se preparaba, según Dioscórides, como el de tomillo (§ *Thymites*) poniendo a macerar en mosto la planta, triturada y envuelta en un lienzo, y dejándolo fermentar después. En *Geoponica* se especifica, no obstante, que, para obtener este vino, el poleo tenía que cocerse en vino hasta que este se redujese a un tercio. Tanto la planta como el vino obtenido con ella, de una u otra forma, se consideraban un buen estomacal y diurético. También se consideraba el vino como calorífico (θερμαντικός) y útil en inviernos fríos, y eficaz para anoréxicos, ictericos y para los de estómago débil, además de ser un buen antídoto contra las mordeduras de serpientes¹¹⁴⁴.

- *Glycyrrhizes* (ὁ ἀπὸ γλυκυρρίζης οἶνος).

También se preparaba vino con regaliz (γλυκυρρίζα/*glycyrriza*), una planta bastante común en los países ribereños del Mediterráneo y conocida en castellano como orozuz. De un metro de altura más o menos, las raíces de esta planta son pardas por fuera, amarillas por dentro y dulces. Y constituyen lo que generalmente se conoce como regaliz en sentido propio. El nombre griego de regaliz (γλυκυρρίζα) significa literalmente eso, “raíz dulce” (γλυκύς, “dulce” y ρίζα, “raíz”) y ha sido (aún hoy) muy utilizada en medicina contra la tos. Teofrasto la llama “raíz dulce de Escitia” (γλυκεῖα ἢ Σκυθική) y dice que se criaba en las inmediaciones de la laguna escita Μαιώτις (Meotis o Meótide) y que era útil contra el asma, la tos seca y contra todas las dolencias del pecho¹¹⁴⁵. Pero en la Antigüedad, dice Dioscórides, esta planta recibía distintos nombres y entre ellos el de raíz pónica (Ποντική ρίζα). Nacía abundantísima en Capadocia y en el Ponto y su raíz (el regaliz), agrega, si se masca, es grata al

¹¹⁴⁴ Dioscórides, *MM* V, 52; Aecio, *LibMed* VIII, 73, 131; *Geoponica* VIII, 7; Columela, *RRa* XII, 35. Sobre el poleo (*Mentha pulegium* L.) y la menta (*Mentha* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 27 y 36; Dioscórides, *MM* III, 31 y 34; Galeno, *SMTF* XI, 857; Orbasio, *ColMed* XI, γ 10; η 1; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 3, 76; Aecio, *LibMed*, I, 81 y 156; Plinio, *NH* XX, 152-154; *Geoponica* XII, 33; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 703-710.

¹¹⁴⁵ Teofrasto, *HP* IX, 13, 2. El lago llamado Meotis en la Antigüedad se conoce hoy como mar de Azov. Cf. Escilax, *Periplus Scylacis* 68, 17-20; Diodoro Sículo, *BH* II, 43, 5; Estrabón, *Gph* VII, 4, 5; XI, 2, 1-4.

paladar. Para obtener el vino de regaliz se ponía a macerar en mosto durante tres meses la raíz de la planta bien machacada y, tras la fermentación, se trasvasaba el vino a otra vasija. Se consideraba útil como diurético y contra el asma, la tos seca y el dolor de pecho y de costado. No obstante, en los escritos médicos, es mucho más frecuente encontrar recetas de “zum o decocción de regaliz” (γλυκυρρίζης χυλός/ἀφέψημα) que de vino de regaliz que prácticamente solo aparece en Dioscórides¹¹⁴⁶.

- *Habrotonites* (ἄβροτονίτης οἶνος).

El abrótno (ἄβρότονος/v y *habrotonum* en latín), de donde recibe el nombre este vino, es una planta muy conocida, incluso hoy día. Antiguamente algunos la llamaban también Ἡράκλειος (“de Heracles”). De ella se conocían (y se conocen) dos especies llamadas de forma habitual “abrótno hembra” y “abrótno macho”. La primera de poca altura, de hojas blanquecinas y de flores de color dorado, olor un tanto fuerte y sabor amargo, y la segunda más alta que la anterior, de hojas verdiblanas y de fruto sutil como el ajeno, según cuenta Dioscórides. Ha sido muy utilizada en farmacopea y en la Antigüedad se consideraba eficaz, entre otras cosas, para acelerar los partos si se tomaba con vino dulce. Y con ella (posiblemente con las dos variedades) se preparaba un vino macerando la planta en mosto y dejando que este fermentara después. El vino, al igual que la planta, se consideraba útil contra la ciática, la dificultad para orinar, la anorexia, la ictericia y un buen antídoto contra los fármacos mortíferos¹¹⁴⁷.

- *Hydromeli* (ὕδρόμελι), *apomeli* (ἀπόμελι), *melicraton* (μελίκρατον) y *chionomeli* (χιονόμελι).

El *hydromeli* (hidromiel o aguamiel), llamado *aqua mulsa* entre los romanos, era una bebida hecha a base de agua y miel (ὕδωρ, “agua” y μέλι, “miel”) y quizá fuese la primera bebida fermentada (μέθυ/*methy*) que conocieron muchos pueblos primitivos. Y, sin duda fue muy común y utilizada en la Antigüedad¹¹⁴⁸. Solía elaborarse, según las

¹¹⁴⁶ Dioscórides, *MM* V, 63. Sobre el regaliz (*Glycyrrhiza* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 13, 2; Galeno, *CMSL* XIII, 11; Dioscórides, *MM* III, 5; Oribasio, *ColMed* XI, γ, 8; Aecio, *LibMed*, I, 83; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 3, 81; Plinio, *NH* XXI, 91; XXII, 24-26; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 376-378.

¹¹⁴⁷ Hipócrates, *Mul.* I, 77, 5; Dioscórides, *MM* V, 52; Columela, *RRa* XII, 35; Plinio, *NH* XIV, 105. Sobre el abrótno hembra (*Santolina chamaecyparissus* L.) y el macho (*Artemisia abrotanum* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 24; Galeno, *SMTF* XI, 798,17-806,15; Oribasio, *ColMed* XI, α, 1; Nicandro, *Theriaca*, 66; Aecio, *LibMed* I, 1-2; Plinio, *NH* XXI, 160; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 799-800 y 824.

¹¹⁴⁸ Aristóteles, *Mirabilium auscultationes* 832a5-13. Plutarco (QC 672B) comenta que los judíos utilizaban la miel en sus libaciones a la divinidad antes de aparecer el vino y que todavía en su época los pueblos bárbaros que no conocían el vino tomaban una bebida hecha con miel (plausiblemente *hydromeli*) a la que,

fuentes antiguas, con agua de lluvia vieja (ὄμβριον παλαιόν), de hasta cinco años de antigüedad al decir de Plinio, previamente cocida y reducida a dos tercios y mezclando después este agua y la miel en una proporción de una parte de miel y dos de agua. Pero también podía prepararse con agua de lluvia reciente o de fuente (πηγαῖον), cocida asimismo con anterioridad. Una vez expuesta la mezcla al sol o a la intemperie (o no, según recetas) durante algunos días (cuarenta dicen Plinio o Paladio), solía guardarse y conservarse para ser consumida ya añeja, adquiriendo, según Plinio, “el sabor del vino” con el paso de los años. El hidromiel así preparado y guardado (y fermentado), dicen Dioscórides y Plinio, es al que algunos llamaban propiamente *hydromeli*, y el más famoso, según Plinio, era el que se preparaba en Figria (Asia Menor). Pero también podía consumirse fresco y recién hecha la mezcla (sin fermentar) o bien una vez cocida con antelación¹¹⁴⁹. El hidromiel se utilizó mucho asimismo en medicina. Dioscórides, por ejemplo, aconsejaba el hidromiel crudo para ablandar el vientre o provocar el vómito y recomendaba el cocido a los de pulso débil y a los que padecían de tos o sudoraciones. Y añade que el hidromiel de vejez media era análogo, en cuanto a reponer fuerzas, a los vinos *deuterias* (§ 4.2.1) y *adynamos* (§ *supra*) y que el añejo era rechazable para las inflamaciones y astringencias pero conveniente para los que padecían de estómago y para los anoréxicos¹¹⁵⁰. Pero en la Grecia antigua existían, además, otros términos para designar este preparado de agua y miel:

Μελίκρατον/μελίκρητον (*melicraton*). Podría ser este un término equivalente a *hydromeli*, como parece desprenderse de Galeno (δι' ὕδρομέλιτος, τουτέστι διὰ μελικράτου). Y es como Dioscórides llamaba al hidromiel fresco y recién elaborado que poseía, según él, la misma virtud, desde el punto de vista médico, que el *oinomeli* o el *mulsum* romano (§ *infra*). Pero en un principio, como dice P. Chantraine, *melicraton* quizá designase más bien una mezcla de leche (o aceite) y miel que se empleaba sobre todo en libaciones a los muertos y a los dioses del más allá. Y este es el sentido con el

para quitarle el dulzor, añadían raíces de sabor seco (αὐστηραῖς) o vinoso (οἰνώδεσι). Cf. García Soler, M. J., *El arte de comer en la antigua Grecia*, pp. 315-316.

¹¹⁴⁹ Plinio, *NH* XIV, 113; Dioscórides, *MM* V, 9; Columela, *RRa* XII, 11-12; Aristóteles, *Mirabilium auscultationes* 832a5-13; *Geoponica* VIII, 28, 1; Paladio, *OA* VIII, 7.

¹¹⁵⁰ Dioscórides, *MM* V, 9; Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 274; Plinio, *NH* XXII, 110-112; *Geoponica* VIII, 28. Oribasio (*ColMed* V, 16) que recoge la fórmula de Dioscórides, dice que en su tiempo “habitualmente se llama *hydromelon* a la bebida que Dioscórides llamaba *hydromeli*”, por lo que es posible que estos términos cambiasen de significado de un lugar a otro o a lo largo del tiempo. En cualquier caso, el hidromiel debía de ser tan popular que no sería extraño que existiesen nombres distintos y formas distintas de elaboración.

que aparece en Homero y Eurípides, en los que probablemente el acompañante de la miel no sería el agua¹¹⁵¹. Es, por otra parte, el término habitual (y muy utilizado) en el *Corpus Hippocraticum* (en el que nunca aparece *hydromeli*, un término sin duda más moderno) y, en general, sus autores consideraban que la mezcla de miel y agua producía menos sed que el vino dulce, que no causaba problemas intestinales y que ablandaba el pulmón favoreciendo con ello la expectoración y la evacuación de sustancias biliosas. Y que, además, apaciguaba la tos a la vez que era un buen diurético y tan buen laxante como podía serlo el vino dulce o el mosto¹¹⁵². El autor de *De diaeta in morbis acutis* advertía, además, que el *melicraton* convenía hervirlo siempre, sobre todo si la miel era de mala calidad, pues la cocción, dice, hace desaparecer casi todos sus defectos y le da a la mezcla un aspecto brillante, blanco y transparente. Y agrega que tiene siempre mucha más fuerza que el agua y que en algunas cosas es más fuerte que un vino ligero (λεπτός), flojo (ὀλιγοφόρος) e inodoro (ἀνόσμος) y en otras menos, pues las diferencias de fuerza entre el vino y la miel pura, dice, son grandes. Galeno comenta este texto hipocrático y puntualiza que Hipócrates no dice que el hidromiel sea más fuerte que todo vino sino que en algunas cosas lo es más que un vino flojo, ligero e inodoro, tipo de vino al que Galeno llama ὑδατώδης (*hydatodes*) tras precisar el significado de dichos adjetivos¹¹⁵³.

Ἀπόμελι (*apomeli*)¹¹⁵⁴. Se elaboraba a partir de los panales de cera lavados con agua, según dice Dioscórides, y sería, por tanto, un hidromiel de segunda clase, por así decir, debido a la poca cantidad de miel y a su baja calidad (mezclada con cera). Debía prepararse no demasiado aguado y era conveniente cocer la mezcla. Era inadecuado

¹¹⁵¹ Galeno, *CMSL* XII, 944, 14; Dioscórides, *MM* V, 9, 1; Homero, *Odyssea* X, 519; XI, 27; Eurípides, *Orestes*, 115.

Μελίκρατον/*melicraton* (de μέλι, “miel”, y κεράννυμι, “mezclar”) viene a significar literalmente una mezcla de miel y otra cosa (leche, aceite, agua, vino). Pero es un término que debió de ir cambiando de significado (los componentes de la mezcla) a lo largo del tiempo, y quizá de un lugar a otro, pues dice Pólux (*On* VI, 17) que en su tiempo recibía el nombre de *oinomeli* (μελίκρατον δέ τὸ νῦν οἰνόμελι, § *infra*). Cf. Liddell-Scott, (voz μελίκρατον); Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voces μέλι y κεράννυμι); Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 75.

¹¹⁵² Dioscórides, *MM* V, 9; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 15, 1-30 (=53-54 Joly); *De affectionibus* 40. Cf., asimismo, Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 741-742; Oribasio, *ColMed* V, 14 y 17; Pablo de Egina, *EML* I, 96; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 55.

¹¹⁵³ Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 15, 27-40 (=56-57 Joly); *De natura muliebri*, 95, donde se afirma que el *melicraton*, en combinación con pasas de vid silvestre, podía ser incluso abortivo; Galeno, *HVAC* XV, 668-670. Véase, § 3.4.2. Vino flojo (*hydatodes*) y nota 566.

¹¹⁵⁴ De ἀπό, “de”, “a partir de”, y μέλι, “miel”. Cf. Liddell-Scott, *A Greek-English Lexicon*; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz μέλι).

para los enfermos, según este médico, por contener mucha cera. Aecio, por su parte, ofrece una receta bastante amplia y completa de su preparación¹¹⁵⁵.

Y también podía hacerse el aguamiel con nieve pura y miel, y entonces se llamaba *χιονόμελι/chionomeli* (de *χιών*, “nieve” y *μέλι*, “miel”), término que podría traducirse al castellano por “nievemiel”, y, según puede leerse en *Geoponica*, sería un buen remedio contra las quemaduras¹¹⁵⁶.

El hidromiel debía de tener muchas aplicaciones terapéuticas y, además, los médicos solían recomendarlo también de forma habitual como un buen reconstituyente para reponer fuerzas en caso de debilidad y cuando el enfermo tenía fiebre o padecía del hígado y no se le podía recetar vino¹¹⁵⁷. Las referencias que aparecen en la literatura griega (y no solo en la médica) de este preparado (sobre todo con el nombre de *hydromeli* o *melicraton*) son realmente casi innumerables (§ 5.4).

- *Hydromelon* (ὕδρόμηλον).

Hydromelon (ὕδρόμηλον) es un vocablo compuesto de ὕδωρ (“agua”) y de μήλον (“manzana” o fruto semejante a la manzana), por lo que podríamos traducirlo en términos muy genéricos como “agua de manzanas”. Pero para Dioscórides y Oribasio este “agua de manzanas” sería en realidad “agua de membrillos” pues ellos especifican que para su elaboración se utilizaban manzanas *Cydonias* (es decir membrillos). En *Geoponica*, en cambio, donde aparece una receta similar a la de estos autores para la elaboración del *hydromelon*, no se especifica de qué tipo de manzanas se trata, por lo que habría que entender que se trata de “manzanas” propiamente dichas o, tal vez, de toda “clase” de manzanas. Y Pablo de Egina comenta que la elaboración de este preparado podía hacerse con membrillos o con manzanas dulces (γλυκύμηλα o μελίμηλα), una variedad de manzanas en sentido propio. En cualquier caso, el *hydromelon* (ὕδρόμηλον) o “agua de manzanas” se preparaba, bien a partir de membrillos (u otras manzanas) que habían estado durante varios meses en maceración en miel, o bien a partir de zumo obtenido de estas frutas y miel (*cydonomeli/melomeli*) más el añadido del agua. En ambos casos se añadía doble cantidad de agua cocida (o de

¹¹⁵⁵ Dioscórides, *MM* V, 9, 2; Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 274; Aecio, *LibMed* V, 141; Oribasio, *ColMed* V, 15 y 17; Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 7.

¹¹⁵⁶ *Geoponica* VIII, 28, 3.

¹¹⁵⁷ Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 35, 12-13; Dioscórides, *MM* III, 1, 3; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 433, 23 (por ejemplo).

lluvia vieja) y se soleaba después el líquido obtenido durante los calurosos días de la Canícula, con lo que es previsible que este fermentara y se convirtiera entonces en vino de membrillos (o en una especie de sidra). Galeno comenta, no obstante, que para la preparación del *hydromelon* eran ideales los vinos blancos y ligeros, lo que podría hacer pensar que tal vez el agua pudiera sustituirse por este tipo de vinos en algunos casos o lugares. Pero, desde el punto de vista médico, según Dioscórides (y Oribasio que le sigue en este punto), la virtud de los tres productos obtenidos con membrillos (*cydonites*, *cydonomeli* e *hydromelon*) era la misma, sirviendo los tres para tratar las mismas cosas (adecuados contra los flujos del vientre, la disentería y las diarreas. Y buenos estomacales que resultaban asimismo útiles a los hepáticos, disúricos y nefríticos). Pablo de Egina y Alejandro de Trales recomendaban el *hydromelon* también para el tratamiento de la frenitis y de la diabetes¹¹⁵⁸.

- *Hygieian phylatton* (ὕγιειαν φυλάττων οἶνος).

Literalmente el nombre de este vino significaría “guardián” (φυλάττων) de la salud (ὕγιειαν) y podríamos traducir la expresión anterior por “vino que conserva o preserva la salud”. Es en *Geoponica* (en un extracto tomado de Vindanio Anatolio) donde se describe la preparación “infalible” (ἀδιάπτωτος) de este preparado con nombre tan pretencioso. Se trata en realidad de un vino aromatizado o condimentado, como se dice en el texto, con el mejor iris (ἴρις), semilla de hinojo (μάραθρον), harina de trigo (ἄλευρον), pimienta (πίπερι), mirra “troglodítica” (σμύρνα τρογλῆτις) y apio (σέλινον), entre otros ingredientes. Una vez bien triturados todos estos componentes se les añadía vino blanco aromático y se formaba con ellos una especie de masa o galletas (μάζας) que, envueltas en un pañuelo, había que poner en maceración durante cuatro días en un recipiente de vino de la mejor calidad (o mejor en mosto añade el texto). La cualidad principal del producto (vino) así elaborado era “vigilar” la salud del que lo consumía, evitarle toda posible enfermedad y preservar su salud hasta la vejez, tal y como puede

¹¹⁵⁸ Dioscórides, *MM* V, 22; *Geoponica* VIII, 27; Aecio, *LibMed* V, 142; Oribasio, *ColMed* V, 25, 19-21; 31, 3-6, aunque en otro punto (V, 16) había dicho que “se llama *hydromelon* a lo que Dioscórides llamaba *hydromeli*”; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 744, 12; Pablo de Egina, *EML* III, III, 6, 2; 45, 10; VII, 15, 2; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 523, 1-15; II, 193, 30; 493,15-495,10; Aecio, *LibMed* V, 142.

La frenitis era una especie de delirio agudo o trastorno mental con fiebre intensa. Y la diabetes (διαβήτης) también llamada en la Antigüedad διψακός se consideraba una enfermedad de los riñones caracterizada por una emisión excesiva de orina y un incremento anormal de la sed (Galeno, *De symptomatum causis* VII, 202; *De locis affectis* VIII, 400; Aecio, *LibMed* VI, 2; IX, 1; Pablo de Egina, *EML* III, 6, 1; 45, 10).

leerse en el enunciado que aparece en *Geoponica*. Solo se necesitaba para ello beber diariamente una copa de este preparado en ayunas¹¹⁵⁹. Pero también el vino de tomillo (§ *infra Thymites*), según este mismo texto, reunía esta misma cualidad de no permitir caer en ninguna enfermedad a lo largo de la vida al que lo tomase. Y Diocles de Caristo, en una receta recogida por Oribasio, también hace referencia a un vino “que conserva o preserva la salud” (οἶνος ὑγείας φυλακτικός), pero se trata en realidad de un vino de marrubio (§ *infra Prasites*) que se elaboraba añadiendo esta hierba al mosto durante la fermentación¹¹⁶⁰.

- *Hyssopites* (ὕσσωπίτης οἶνος).

Vino elaborado y perfumado con una planta llamada hisopo (ὕσσωπος/v *hyssopos/n*). En la Antigüedad debía de ser famoso el hisopo que se producía en Cilicia y, en consecuencia, el vino que se preparaba allí con él. El vino *hyssopites*, según cuentan Dioscórides y Plinio, se preparaba igual que el *apsinthites* (§ *supra*) que se elaboraba con ajeno, aunque Dioscórides añade a continuación la siguiente fórmula: Se añaden al mosto hojas de hisopo (bien machacadas), envueltas en un lienzo y con un poco de peso para que se depositen en el fondo de la tinaja. Y se mantienen así unos cuarenta días (durante los que seguramente el mosto fermentaría). O bien, como dice Plinio, podía cocerse el hisopo en mosto y reducir este hasta la tercera parte o también macerando el hisopo en vino ya elaborado (no especifica tiempo). Pero, además podía obtenerse sembrando la hierba junto a las raíces de la cepa, cuyas uvas recibían entonces las virtudes de la planta, lo mismo que el vino obtenido de ellas. Se elaborase de una u otra forma, aparte de buen diurético, debía de ser útil contra la tos y el asma, facilitaba la digestión, era expectorante y provocaba la regla a las mujeres. Y se tenía por un buen antídoto contra el mercurio bebido de forma accidental¹¹⁶¹.

¹¹⁵⁹ *Geoponica* VII, 36. Sobre el iris, una especie de lirio (*Iris florentina* L.), cf. Teofrasto, *HP* IV, 5, 2; IX, 8, 7; *CP* VI, 18, 12; Dioscórides, *MM* I, 1; IV, 22; Galeno, *SMTF* XII, 87, 9; Oribasio, *ColMed* XI i 14 y XII x 2; Plinio, *NH* XXI, 40 y 140-144; *Geoponica* XI, 21.

¹¹⁶⁰ *Geoponica* VIII, 19; Diocles de Caristo (en Oribasio, *ColMed* V, 26).

¹¹⁶¹ Dioscórides, *MM* V, 40; V, 95, 3; Aecio, *LibMed* VIII, 73, 130; *Geoponica* VIII, 15; Columela, *RRa* XII, 35; Plinio, *NH* XIV, 109-110; XX, 65. Sobre el hisopo en la Antigüedad, cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 40; Dioscórides, *MM* III, 25; Galeno, *SMTF* XII, 149, 3; Oribasio, *ColMed* XII, v, 7; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 20, 44; Aecio, *LibMed* I, 401; Plinio, *NH* XXV, 136; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 39. Aunque es posible, según dicen P. Font Quer (*Plantas medicinales*, pp. 694-695) y J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 109) que el hisopo de los antiguos griegos no se corresponda con la planta denominada actualmente hisopo (*Hyssopus officinalis* L.), una planta pequeña y muy aromática, de flores azuladas o blanquecinas, y utilizada en medicina y perfumería, como dice el *DRAE*.

- *Mandragorites* (μανδραγορίτης οἶνος).

Vino elaborado con mandrágora (μανδραγόρας), una planta con mucha leyenda desde la Antigüedad hasta nuestros días. Recibía varios nombres, alguno tan significativo como “hierba de Circe” porque, dice Dioscórides, “la raíz parece ser productora de filtros amorosos”, algo que también había dicho ya Teofrasto. Su recolección no podía hacerse de cualquier manera y había que observar un ritual muy preciso¹¹⁶². De ella se conocen, al menos, dos variedades, “la hembra”, con hojas de color negro, y más estrechas y pequeñas que las de la lechuga y de hediondo y fuerte olor, y “la macho” con hojas de color blanco, anchas y lisas como las de la acelga y también de olor fuerte aunque no tan desagradable. Desde muy antiguo ha sido siempre muy utilizada en medicina y farmacopea, sobre todo su raíz. En la Antigüedad, el jugo obtenido tanto de su raíz como de su fruto, aunque podía emplearse bebido como afrodisíaco, según se desprende de Teofrasto o Dioscórides, generalmente era empleado como purgante, somnífero, sedante y analgésico, aunque en determinadas dosis podía ser estupefaciente y provocar locura. Y también era útil mezclado en los colirios oculares. La mandrágora, como puede leerse en los *Tratados Hipocráticos*, podía emplearse asimismo en forma de pesario y su raíz, bien machacada y cocida en vino, en forma de cataplasma¹¹⁶³. Plutarco cuenta que su fuerza era tal que se transfería a las vides plantadas junto a ella y, en consecuencia, al vino obtenido de sus uvas, una cualidad esta que, como ya se ha visto, también tenían otras plantas como el ajeno, el eléboro o el hisopo (§ *supra* *Apsinthites*, *Elleborites*, *Hyssopites*). Dioscórides, no obstante, habla de elaborar este vino sumergiendo la corteza de la raíz de la planta en mosto durante tres meses y dejándolo fermentar después o bien cociendo la corteza en vino y reduciendo este a la tercera parte o bien macerando sin más la corteza en vino (sin cocción). En todo caso, el vino de mandrágora se consideraba, además de un buen

¹¹⁶² Dioscórides, *MM* IV, 75, 1; Teofrasto, *HP* IX, 9, 1; IX, 8, 8; Plinio, *NH* XXV, 147-148. La recolección de la mandrágora estaba envuelta en la leyenda. Al parecer, antes de cortarla había que trazar tres círculos alrededor de ella con una espada y cortarla mirando hacia el occidente, amén de danzar en torno a ella profiriendo ensalmos (ἐπωδαί) y largas retahílas de palabras sobre el amor carnal.

¹¹⁶³ Sobre la mandrágora (negra o hembra, *Mandragora autumnalis* Bertol., y la blanca o macho, *Mandragora vernalis* Bertol. o *Mandragora officinarum* L.) y sus diversos usos se ha escrito muchísimo. Cf., por ejemplo, Teofrasto, *HP* VI, 2, 9; IX, 8, 8; 9, 1; 20, 4; Dioscórides, *MM* IV, 75; Hipócrates, *De locis in homine*, 39; *De fistulis* 9, 35; *Mul.* I, 74, 62-65; Oribasio, *ColMed* XI, μ, 3; Galeno, *SMTF* XII, 67, 7; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 13; Aecio, *LibMed* I, 268; Plinio, *NH* XXV, 147-150; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 30. Y también Jenofonte, *Symposium* 2, 24; Platón, *Respublica* VI, 488C; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 590-591; Gil, L., *Therapeia*, p. 211.

somnífero y analgésico, un potente anestésico que era utilizado por los médicos cuando tenían que sajar o cauterizar heridas (nota 1062), pues los enfermos, dice Dioscórides, “no sienten dolor por estar transportados y sumergidos en un sueño profundo”¹¹⁶⁴.

- *Marathites* (μαραθίτης οἶνος).

Vino de Hinojo (μάραθρον/μάραθρον / *marathon/marathron*), una planta herbácea de flores pequeñas y amarillas, aromática y de sabor dulce, muy utilizada en medicina y como condimento en la cocina aún en nuestros días. Las fuentes antiguas mencionan, al menos, dos especies, el hinojo cultivado y el silvestre al que también llamaban “hinojo caballar” (ἵππομάραθρον), una planta aún no identificada. Las raíces del hinojo, majadas y mezcladas con miel se utilizaban en cataplasma contra las mordeduras de los perros y el jugo de sus tallos y hojas formaba parte de forma habitual de los fármacos oftálmicos que servían para ganar agudeza de la vista. Y con sus semillas, hojas y tallos puestos a macerar en mosto, también se hacía un vino aromático que estimulaba el apetito y era adecuado para la debilidad de estómago, aparte de un buen diurético como lo era asimismo la planta¹¹⁶⁵.

- *Melicraton* (μελίκρατον). Véase *supra Hydromeli*.
- *Melimelon* (μελίμηλον). Sería el *Cydonomeli/melomeli* preparado con una clase de manzanas muy dulces llamadas μελίμηλα (*melimela*). Véase *supra Cydonomeli*.
- *Melites* (μελίτης οἶνος). Véase *supra Cydonites*.
- *Melitites* (μελιτίτης οἶνος).

El vino *melitites* (μελιτίτης) se obtenía añadiendo miel (μέλι) al mosto (antes de que fermentara), en una proporción determinada, dejando luego que la mezcla hirviera prolongada y reposadamente (ὑπερζεῖν), como dice Dioscórides, y “espolvoreando poco a poco una pequeña cantidad de sal sobre la mezcla mientras hierve”. Y cuando terminase de hervir debía trasegarse a vasijas de barro. El resultado sería, sin duda, un vino generoso. Tanto Dioscórides como Plinio que facilitan la receta para elaborar este tipo de vino, detallando las cantidades precisas de cada componente, recalcan que se diferenciaba nítidamente del *oinomeli* (§ *infra*) en que este era una mezcla de vino

¹¹⁶⁴ Plutarco, *Quomodo adolescens poetas audire debeat*, 15F; Dioscórides, *MMIV*, 75, 3-5; V, 71.

¹¹⁶⁵ Dioscórides, *MM V*, 65; *Geoponica VIII*, 9; Columela, *RRa XII*, 35; Paladio, *OA XI*, 14, 6. Sobre la planta (*Foeniculum vulgare* Miller), cf. Dioscórides, *MM III*, 70-71; Galeno, *De alimentorum facultatibus VI*, 641; *SMTF XII*, 67-68; Oribasio, *ColMed XI*, μ, 4; Teofrasto, *HP I*, 11, 2; VI, 1, 4; Nicandro, *Theriaca*, 596; Plinio, *NH XX*, 255 y 258; XXI, 54; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 498-499.

añejo seco y miel y sin el añadido de la sal. El *melitites* se utilizaba en medicina, según reseña Dioscórides, para tratar algunos males como las fiebres duraderas en el caso de los que tenían el estómago débil, para provocar la orina, para purgar el estómago y ablandar el vientre, para tratar a los artríticos y nefríticos y para los que tenían debilidad o flaqueza de cabeza. Pero también era útil, dicen Dioscórides y Plinio, “para las mujeres abstemias (de vino), pues es oloroso y alimenticio”. Y Oribasio, por su parte, copia de Dioscórides tanto la receta de preparación como las aplicaciones¹¹⁶⁶.

- *Melomeli* (μηλόμελι). Véase § *supra* *Cydonomeli*.
- *Murrina* (*vinum myrrhatum*).

Murrina sería, según algunas fuentes romanas, el nombre latino para el vino elaborado o perfumado con mirra (μυρρίς/μύρρα/σμύρνα en griego y *myrrha*/*murra* en latín), una gomorresina roja y brillante en forma de lágrimas, de sabor amargo y muy aromática, proveniente de un árbol que crece sobre todo en Arabia y que ha sido muy apreciada desde antiguo en la preparación de perfumes. Según Dioscórides o Plinio había muchas clases de mirra y la mejor sería la llamada *estacte* (στακτή) por sus características y la “troglodítica” por su origen¹¹⁶⁷. Como nombre de vino, *murrina* solo se encuentra en las fuentes latinas y aparece por primera vez en Plauto, que lo sitúa al alimón con el vino de pasas (*passum*), el *defrutum* y el vino melado (*mulsum*), y luego en Varrón. Más tarde Plinio cuenta que los vinos más exquisitos “entre los antiguos” se elaboraban con olor a mirra y que, “quizá por eso, algunos piensan que a los antiguos les gustaba sobre todo el vino *aromatites*”. Y, citando a Plauto y a otros ilustres romanos, concluye que el *murrina* no solo era vino propiamente dicho sino que, además, era dulce, pues se le menciona entre tales vinos. Pero la mirra no se encuentra en la composición del vino *aromatites* (§ *supra*) que ofrece Dioscórides

¹¹⁶⁶ Dioscórides, *MM* V, 7; Plinio, *NH* XIV, 85 y XXII, 115; Oribasio, *ColMed* V, 25, 6; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 76. Con el nombre de *melitites* existía también una piedra muy utilizada también por los médicos en determinados preparados farmacológicos. P. Chantraine (*Dictionnaire étymologique*) la identifica con el topacio, piedra a la que se llamaría *melitites*, dice, quizá por su color amarillo. Cf. Galeno, *SMTF* XII, 195, 8-13; 197 y 198; Dioscórides, *MM* V, 133; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 11, 91; Aecio, *LibMed* II, 14, 1-5; Oribasio, *ColMed* XIII, λ, 12; XIV, 14, 5; Plinio, *NH* XXXVI, 140.

¹¹⁶⁷ Se la conocía como troglodítica porque se producía en el país de los trogloditas (sur de Etiopía), gentes que vivían en cuevas (τρογλαί). También Galeno (*De antidotis* XIV, 68) recomendaba esta mirra para la preparación de antidotos. Sobre la mirra (gomorresina obtenida del árbol *Commiphora myrrha* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 4, 1-3; *De odoribus*, fr. 4.21 y 32 Wimmer; Dioscórides, *MM* I, 64, 1-2; Galeno, *SMTF* XII, 127; Plinio, *NH* XII, 66-71; Oribasio, *ColMed* XII σ 35; Aecio, *LibMed*, I, 370; II, 196, 80; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 127; Ateneo, *Ds* XV, 688C; 689C.

(aunque sí en la que propone Plinio)¹¹⁶⁸. Ni aparece tampoco ella sola (en fuentes griegas) en la composición de ningún “vino preparado” (o *ficticia vina* que diría Plinio), dando nombre a un posible “vino de mirra” (salvo que los términos *μυρρίνης/μυρρίνης οἶνος* se interpreten como “vino mirrado” y no como vino elaborado con mirto o con perfume¹¹⁶⁹), aunque sí aparece, junto a otros ingredientes, en el tratamiento de mostos y en la composición de algunos vinos¹¹⁷⁰. Y, según el gramático Festo, un poco posterior a Plinio, el *murrina* ni siquiera sería vino sino el equivalente romano del néctar griego (*Murrina, genus potionis quae Graece dicitur nectar*) y en consecuencia una bebida más o menos dulce y aromatizada¹¹⁷¹. J. André, por su parte, comenta que ya desde la Antigüedad el *murrina* ofrece tres posibilidades distintas de interpretación: una bebida llamada *muriola*, citada por Varrón y que bebían las mujeres (una especie de *passum* secundario y por tanto una bebida dulce), un *murratum vinum* (“vino mirrado”), explicación debida a la existencia de una *murrata potio* de uso religioso, y un vino cuyo sabor sería más bien artificial y procedería de una uva llamada *murrina* en latín y equivalente a la del racimo *μυροστάφυλος/myrostaphylos* mencionado en *Geoponica*. Pero, con todo, lo más probable es que el término *murrina* fuese la transcripción del término griego *μυρρίνης* (οἶνος), “vino elaborado con perfume” (§ *infra*), teniendo, en cualquier caso, poco o nada que ver con la mirra¹¹⁷². En las fuentes griegas únicamente se encuentran alusiones claras a un “vino mirrado” (ἐσμυρρνισμένος οἶνος) en el *Novum Testamentum* y en comentaristas cristianos

¹¹⁶⁸ Plauto, *Pseudolus*, 741; fr. 2 y 24 Leo; Varrón, *De vita populi Romani*, fr. 39; *Menippeae*, fr. 40 Bücheler. Quizá Plinio (*NH* XIV, 92-93) razona así porque no terminaba de creerse que el *murrina* fuese “vino”.

¹¹⁶⁹ Los términos *μυρρίνης/μυρρίνης*, aplicados al vino, podrían interpretarse efectivamente como “vino mirrado” (la mirra al fin y al cabo no deja de ser un perfume) pero no parece probable que tengan ese sentido, aunque, en verdad, no dejan de ser confusos. Cf. Hesiquio, *Lexicon* μ 1916; Pólux, *On* VI, 17. Véase § *infra* *Myrines* y también *Myrsinites* y nota 1181.

¹¹⁷⁰ Posiblemente sea *Geoponica* el texto griego en el que la mirra tiene mayor presencia en el tratamiento y composición de los vinos. La mirra intervine en la “condimentación” para estabilizar los vinos (*Geoponica* VII, 13,1 y § 3.2.3.5, nota 477), en la composición del llamado *Hygieian phylatton* (VII, 36 y § *supra*), en la elaboración del “vino amineo” (VIII, 22) o en la del *oinomeli* (VIII, 25, 3). Pero también interviene en la preparación del “vino anticatarral” y en una preparación del vino *elleborites* (§ *supra*) que nos transmite Dioscórides (*MM* V, 55 y 72, 3). Y en Columela (*RRa* XII, 20, 5) en la preparación de mosto cocido.

¹¹⁷¹ Festo, pág. 145 Lindsay; Pothier, R. Joseph, *Le Pandette di Giustiniano*, A. Bazzarini, Venecia, 1836, Vol. VII, 93-94 donde se discute si *murrina* era realmente vino u otro tipo de bebida aromática, tal vez el néctar griego como decía Festo.

¹¹⁷² Varrón, *De vita populi Romani*, fr. 39 y 42 Riposati; *Antiquitates rerum humanarum* I, fr. 12; Gelio (*Noctes Atticae* X, 23, 1-2) donde incluye el *murrina*, junto al *passum*, entre las bebidas dulces que bebían las mujeres en vez de vino; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 93. Para más detalle sobre este vino, cf. el artículo del mismo autor, “*Murrina, Vin myrrhé?*” en *Annales de la Faculté des Lettres d'Aix*, XXV, 1951, pp. 45-62. Sobre el racimo *myrostaphylos*, cf. *Geoponica* IV, 9; § *infra* *Myrines*.

posteriores de este texto, si bien es posible que en este caso se tratase de una *murrata potio* de uso religioso, es decir de vino al que se le había agregado mirra para la ocasión por los efectos sedantes que según Plinio o Dioscórides poseía la mirra mezclada con vino¹¹⁷³. Esta gomorresina, citada ya por Safo (μύρρα), debía de tener, por otra parte, muchas aplicaciones en el campo de la medicina dado el número de recetas en las que interviene como ingrediente, bastantes veces junto al vino. Se le atribuía un efecto calorífico (de segunda clase según Galeno), cicatrizante, astringente y soporífero. Se masticaba contra el mal olor de boca, era útil contra la ronquera y la disentería y con zumo de ruda provocaba el parto¹¹⁷⁴. Se consideraba también abortiva y que ayudaba a la expulsión de los fetos muertos (sobre todo mezclada con vino)¹¹⁷⁵.

- *Myrines/ myronites/ myrrines/ myrites* (μυρίνης/ μυρονίτης/ μυρρίνης/ μυρίτης οἶνος).

Myrines sería el nombre dado al vino al que se le había vertido perfume líquido (μύρον) directamente, algo que debía de ser bastante habitual y que, como dice Teofrasto, podía hacerse tanto en el momento de la elaboración del vino como en el de su consumo: “Unos los mezclan (vino y sustancias aromáticas) o añaden el perfume (μύρον) al vino en el momento de la elaboración de este (ἐν τῇ οἶνοποιῇ) y otros cuando lo beben”¹¹⁷⁶. En cualquier caso el producto obtenido se conocía en general como μυρίνης οἶνος (“vino perfumado”) tal y como dice Claudio Eliano: “Ἕλληνες μύρῳ γὰρ οἶνον μινύοντες οὕτως ἔπινον, καὶ ὑπερησπάζοντο τὴν τοιαύτην κρᾶσιν· καὶ ἔκαλεῖτο ὁ οἶνος μυρίνης (“Los helenos mezclaban el vino con perfume, lo bebían así y apreciaban mucho tal mezcla. Y se llamaba vino perfumado”). Pero también existían otros términos. En el léxico Zonaras, por ejemplo, se le llama μυρονίτης οἶνος. ὁ τῷ μύρῳ κεκραμένος (“vino *myronites*, el mezclado con perfume”), en la *Suda* aparece la

¹¹⁷³ *Novum Testamentum*, Marcus 15, 23; Plinio, *NH* XX, 212 y 249; Dioscórides, *MM*, II, 9, 3. Hesiquio (*Lexicon* ε 6274) y *EM* (384, 56) también recogen el término ἐσμυρνισμένος, pero no referido al vino.

¹¹⁷⁴ Safo, *SAF* fr. 44, 30; Galeno, *SMTF* XII, 127; Dioscórides, *MM* I, 64, 3-4; Plinio, *NH* XXX, 140; Celso, *De medicina* V-VI, *passim*.

¹¹⁷⁵ Sorano, *Gynaeciorum* I, 63; Oribasio, *Synopsis* I, 22; Plinio, *NH* XXIV, 22; La mirra se utilizaba asimismo para los embalsamamientos de cadáveres (*Novum Testamentum*, *Johannes* 19, 39).

¹¹⁷⁶ Teofrasto (*De odoribus*, fr. 4. 8-10 y 4.67 Wimmer) comenta que “La mezcla de perfumes se hace para hacer más agradable el aroma, pero los que vierten perfume en el vino o ponen especias aromáticas dentro de él, lo hacen para hacer más agradable el sentido del gusto”. “Generalmente se considera que la mezcla de vino y un perfume más fragante (que el vino), hace a este más agradable, lo que es comprensible, pues las sensaciones de olor y de sabor están próximas y se establece cierta comunidad de fines entre ellas y no hay sabor inodoro ni olor insípido”. En cualquier caso, la relación vino/perfume en la Antigüedad no era unidireccional. Si el perfume ayudaba a conseguir un vino de olor y sabor más apetecible (según el gusto de los antiguos) el vino podía potenciar aquellos perfumes en los que intervenía como ingrediente (§ 7.3).

expresión μυρίτης οἶνος y en Hesiquio encontramos el término μυρρίνης que, al igual que μυρίνης, podría traducirse también por “vino de mirto”. Y, por otro lado, Pólux cuenta que algunos llamaban μυρίνης οἶνος, μύρω κεκραμένος (“vino perfumado, mezclado con perfume”) al vino *Theraios* de Creta (§ 4.1.2), posiblemente un vino de pasas o del tipo *siraios* (§ 4.2.1 y nota 855), y que “otros creen que al vino dulce se le llama así” (*myrines*), por lo que tal vez este vino fuese más bien dulce¹¹⁷⁷. Aunque Plinio comenta con cierta ironía que “algunos hasta añaden ya perfumes a la bebida y tan grande es su amargor (*amaritudo*) que disfrutan de su abundante aroma por ambas partes del cuerpo” (es decir, por dentro y por fuera)¹¹⁷⁸. Tan usual debió de llegar a ser, por otra parte, perfumar el vino en la Antigüedad que en *Geoponica* se mencionan técnicas para conseguir vinos perfumados producidos ya por la propia vid obligando a la naturaleza, como dice Paladio, a asumir el papel que normalmente cumple el trabajo humano. Para ello era necesario o bien introducir el perfume elegido en el sarmiento (sustituyendo a su médula) antes de plantarlo o bien conservar los sarmientos de la vid en remojo en un recipiente semilleno de la esencia de las plantas aromáticas elegidas al efecto (pimienta, rosas, violetas y ajeno menciona Paladio) hasta que les brotaran las yemas. En este caso, una vez llegado el tiempo adecuado, se injertarían o plantarían en la viña como se hacía con el resto de las vides. De las dos formas se obtendría una vid de “racimo perfumado” (μυροστάφυλος), como se la llama en *Geoponica*, y en consecuencia vino del perfume o aroma deseado¹¹⁷⁹. No tenemos referencias del número de vides plantadas ni de los resultados obtenidos con estas técnicas.

- *Myrsinites* (μυρσινίτης), *myrtidanon* (μυρτίδανον), *myrtites* (μυρτίτης) y *myrrines* (μυρρίνης) οἶνος.

De todas estas formas podía llamarse el vino preparado con mirto (μυρσίνη/ μυρίνη/μυρρίνη/μύρτος), una planta aromática, también llamada arrayán en castellano, de no mucha altura, de hoja perenne, flores blancas y muy utilizada por los antiguos

¹¹⁷⁷ Eliano, *Varia historia* XII, 31, 10; Zonaras μ 1374; *Suda*, μ 1441; Hesiquio, *Lexicon* μ 1916. Pólux, *On* VI, 17. Los términos μυρίνης/μυρρίνης, referidos al vino y como ya se dijo antes (nota 1169), no son ciertamente precisos. Véase § *infra* *Myrsinites* y nota 1181. Y, el término μυρίτης, que aparece en la *Suda*, podría ser una variante gráfica de μυρίνης o bien de μυρτίτης (“vino de mirto”).

¹¹⁷⁸ Plinio, *NH* XIII, 25. El amargor en el vino era considerado por algunos como un indicio de la vejez del vino cualidad muy apreciada en la Antigüedad (§ 4.5).

¹¹⁷⁹ *Geoponica* IV, 9; Paladio, *OA* III, 32. Pero vinos de rosas (§ *infra* *Rhodites*, *Rhodomeli*, *Rhosaton*), de pimienta (§ 5.3.2 *Conditon*), de violetas (§ 5.3.2. *Iaton*) y de ajeno (§ *supra* *Apsinthites*) se obtenían de forma habitual por otros procedimientos, algunos de ellos ofrecidos asimismo por los *Geoponica* y Paladio.

griegos en medicina y farmacopea. Se conocían dos especies de mirto, el cultivado y el silvestre y ambos podían ser blancos o negros, según fuese el fruto blanco o azul oscuro, siendo este último el más utilizado en medicina¹¹⁸⁰. Pero con el mirto se preparaban, al menos, tres “tipos” de vino diferentes en función de la parte de la planta empleada y de que se utilizase mosto o vino en su elaboración. Se les conocía, al menos en terminología de Dioscórides, con los nombres de *μυρσινίτης/myrsinites*, *μυρτίδανον/myrtidanon* y *μυρτίτης/myrtites*, pero tal vez este último era el nombre más generalizado en la Antigüedad para designar el vino de mirto en general. El término *μυρρίνης/myrrines* (o *μυρίνης/myrines*) que se empleaba también para el vino de mirto, podía designar, asimismo, el vino perfumado (al que se le vertía perfume) y quizá también el vino mirrado¹¹⁸¹. Y había igualmente muchas fórmulas o recetas para preparar o elaborar el vino de mirto (o con mirto), algunas de ellas incluso con el añadido de miel y otras sustancias como se detalla más adelante¹¹⁸².

El *myrsinites* (*μυρσινίτης*), dice Dioscórides, se preparaba majando los tallos tiernos del mirto negro, con sus hojas y bayas, y echándolos en mosto que luego se reducía por cocción hasta los dos tercios. También Plinio recoge esta fórmula a la que él llama griega y a la que añade que el mosto contuviese un poco de sal. Se consideraba un buen estomacal, diurético y un tanto astringente. Y útil para todo lo que lo era la planta de mirto en sí misma. Y, además, era eficaz contra la caspa y las anginas y bueno para las encías y los oídos supurantes¹¹⁸³.

¹¹⁸⁰ Sobre el mirto (*Myrtus communis* L.) y su fruto, cf. Teofrasto, *HP* II, 1, 4; Dioscórides, *MM* I, 112; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 592; *SMTF* XII, 81, 15; Oribasio, *ColMed* XI, μ, 21-22; Aecio, *LibMed* I, 287; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 144; *Geoponica* XI, 6-8; Plinio, *NH* XV, 118-126; XXIII, 159-165; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 7, 50; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 396-397.

¹¹⁸¹ Pólux y Eliano (§ *supra Myrines*) llamaban *μυρίνης/myrines* al vino en el que se ha vertido perfume (*μύρον*) y según Hesiquio (*Lexicon* μ 1916), “algunos llamaban *μυρρίνην/myrrinen* a un vino. Unos a una bebida preparada y otros a la que se le vierte perfume” (*Μυρρίνην. ἔνιοι μὲν οἶνον καλοῦσιν· οἱ δὲ πότον ἐσκευασμένον· οἱ δὲ πόσιν φασί, ἣ ἐπεχεῖτο μύρον*). Por vino preparado (*ἐσκευασμένον*) probablemente haya que sobreentender aquí “con mirto” (*μυρίνη/μυρρίνη*) y con menos probabilidad “con mirra” (*μύρρα*). Pero, en todo caso, con los términos *μυρίνης/μυρρίνης*, aplicados al vino, siempre debió de haber cierta confusión, como dice P. Chantraine (*Dictionnaire étymologique*, voz *μύρρα*). Ateneo (*Ds* I, 32B; IV, 132D), por otra parte, recoge sendas citas sobre el vino *μυρίνης*, una de Posidipo de Macedonia (*PCG* VII, fr. 36) que lo califica de “extrañamente seco y apreciado” y otra de Dífilo de Sinope (*PCG* V, fr. 17) que parece referirse al uso del vino *μυρίνης* en la cocina, y que bien pudieran interpretarse ambas en el sentido de vino elaborado con mirto o con perfume (o quizá con mirra), aunque lo más plausible es que se trate de vino elaborado “con mirto”.

¹¹⁸² Sobre las distintas clases de vino de mirto elaboradas en la Antigüedad o sobre las múltiples fórmulas para elaborarlo, cf. André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 104.

¹¹⁸³ Dioscórides, *MM* V, 29; Plinio, *NH* XIV, 104; Aecio, *LibMed* XI, 30, 55.

El *myrtidanon* (μυρτίδανον) y *myrtidanum* en latín era, según Dioscórides y Oribasio, “una excrecencia, anómala y tuberosa del mirto, y de su mismo color, que abraza su tronco como si fueran manos”. Majada esta excrecencia y macerada en vino tinto seco se conseguía un producto más astringente y eficaz que el obtenido de los tallos y hojas del mirto y de sus bayas. Plinio, en cambio, llama *myrtidanum* al vino de mirto cuando se elaboraba con las bayas del mirto silvestre y a la manera que él llama griega, es decir, tal y como se obtenía el vino que Dioscórides llama *myrsinites*¹¹⁸⁴.

El *myrtites* (μυρτίτης) era el vino obtenido de las bayas del mirto negro. Podía elaborarse, según cuenta Dioscórides, de dos formas distintas. Con arreglo a la primera de ellas se exprimían las bayas negras y maduras del mirto (podía hacerse con la prensa) obteniendo así un zumo que se reducía por cocción hasta la tercera parte, ya que en caso contrario podía volverse ácido con facilidad. Columela, que también recoge esta posibilidad, añade que el zumo obtenido, al que él llama licor (*liquor*), podía guardarse también sin necesidad de reducirlo y que aunque era menos duradero era más provechoso para la salud. Y en *Geoponica* solo se precisa que puede hacerse vino exprimiendo las bayas del mirto¹¹⁸⁵. Según la segunda de las fórmulas, que recoge también Oribasio, las bayas del mirto se dejaban secar previamente al sol y, una vez majadas y trituradas se mezclaban con agua y vino añejo seco en la misma proporción, se exprimían con la prensa y el líquido así obtenido se guardaba para ser utilizado cuando se necesitase. Catón y Columela ofrecen otra receta un poco distinta que incluye el secado previo a la sombra (o al sol) de las bayas de mirto que después se machacaban bien y se añadían, como si fuera harina, a mosto que luego fermentaba. Columela recomienda preparar así el vino de mirto preferiblemente durante las vendimias. Plinio, que recoge la fórmula de Catón, apunta que, aparte de este vino de mirto de color tinto que era el usual, podía hacerse también vino blanco de mirto con esta misma fórmula pero utilizando para ello las bayas del mirto blanco. Y Paladio aún ofrece otra fórmula más de preparar el vino de mirto a la que él llama “griega” y que

¹¹⁸⁴ Dioscórides, *MMI*, 112, 4; Oribasio, *ColMed* XI μ 21; Plinio, *NH* XIV, 104; XXIII, 164. Pero Hipócrates (*Mul.* I, 34, 37; II, 205, 13-15) y Galeno (*LDEHE* XIX, 105-106 y 141) mencionan una planta india (Ἰνδικόν, “índigo” o “añil”) a cuyo fruto, similar al del mirto, los persas llamaban pimienta y a su parte interior y redonda la llamaban μυρτίδανον/*myrtidanon*. El *DRAE* define mirtidano como “pimpollo que nace al pie del mirto”. Y P. Chantraine (*Dictionnaire étymologique*) da tres acepciones: una “planta semejante al mirto”, la “agalla (excrecencia) del mirto” y el “grano de la pimienta”.

¹¹⁸⁵ Dioscórides, *MMI*, 112, 2; V, 28; Columela, *RRa* XII, 38, 7-8; *Geoponica* VII, 35, 1.

incluye el secado previo de las bayas a la sombra (como decía Catón), su trituración cuando estuviesen bien secas y la maceración ulterior en vino (no indica tiempo) metidas en un lienzo como cuenta Teofrasto¹¹⁸⁶. Y los *Geoponica* o Paladio aconsejaban, además, utilizar bayas secas y trituradas de mirto silvestre de montaña para perfumar y dar buen aroma a cualquier vino. Bastaba para ello poner estas bayas en infusión durante diez días en la tinaja que contuviera el vino con lo que se obtenía entonces un vino perfumado con mirto¹¹⁸⁷. En cualquier caso, este vino de mirto (*myrtites*) se consideraba bueno para los cólicos, un buen diurético y estomacal (útil para la debilidad de estómago, dice Columela) y un tanto astringente por lo que era útil contra el flujo de vientre. Impedía la embriaguez si se bebía antes que otro vino y era útil contra mordeduras de tarántulas y escorpiones. Ennegrecía los cabellos y era eficaz contra las ulceraciones, añade Dioscórides, y las bayas de mirto cocidas con vino y aplicadas como emplasto aliviaban las inflamaciones de los ojos¹¹⁸⁸.

Pero existían, además, otras formas distintas de elaborar el vino de mirto, principalmente con el añadido de miel. Columela, por ejemplo, proponía en una de sus fórmulas, exprimir las bayas muy maduras de mirto blanco (recogidas para ello en el mes de diciembre) y mezclar el jugo obtenido con miel ática hervida y espumada guardando la mezcla después en una vasija. Paladio ofrece, asimismo, dos fórmulas distintas para preparar el vino de mirto con miel (pero recomienda hacerlo en los meses de enero y febrero). Aconseja en ellas macerar durante algunos días las bayas de mirto (trituradas o no, según la fórmula elegida) en vino añejo seco y añadir miel (e incluso azafrán en una de ellas) revolviendo la mezcla con frecuencia. Y la fórmula de Pablo de Egina consistía en cocer jugo de bayas de mirto y miel de forma conjunta hasta reducirlo en un tercio¹¹⁸⁹.

El vino de mirto, se preparase como se preparase, debía de ser, en general, un vino aromático, agradable de beber y ligeramente astringente, aunque es posible que

¹¹⁸⁶ Dioscórides, *MMI*, 112, 2; V, 28; Oribasio, *ColMed*, V, 25, 28; Catón, *Agc* 125; Columela, *RRa* XII, 38, 1-4; Plinio, *NH* XV, 123; Paladio, *OA* III, 31; Teofrasto, *CP* VI, 7, 4.

¹¹⁸⁷ *Geoponica* VII, 20, 1; Paladio, *OA* XI, 14, 5.

¹¹⁸⁸ Dioscórides, *MMI*, 112, 1-2; V, 28; Asclepiades (en Galeno, *CSML* XIII, 142, 11); Oribasio, *ColMed*, V, 25, 28; Aecio, *LibMed* VI, 43; Plinio, *NH* XXIII, 159-165; Columela, *RRa* XII, 38, 1; Paladio, *OA* III, 31, 2.

¹¹⁸⁹ Columela, *RRa* XII, 38, 5-6; Paladio, *OA* II, 18 y III, 27; Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 6. Estas preparaciones del vino de mirto con el añadido de miel y otros ingredientes recuerdan, sin duda, a los llamados *propomata* (§ 5.3.2).

existiese una variedad dulce (seguramente los vinos preparados con miel) pues tanto Asclepiades, como Galeno o Aecio la mencionan¹¹⁹⁰. Y debía de ser también muy popular y apreciado dadas las numerosas y distintas formas de preparación que debían de existir (y que, en parte, recogen los distintos autores mencionados más arriba) y por las muchas citas que pueden encontrarse de él, con cualquiera de sus nombres (§ 5.4), en la literatura grecolatina. Incluso debió de intentarse conseguir que el propio mirto produjese uvas y vino injertando para ello púas de vid cultivada en mirto, híbrido al que llamaron μυρσίνη σταφυλή/*myrsine staphyle* y también μυρτομυγής σταφυλή/*myrtomiges staphyle*¹¹⁹¹.

- *Nardites* (ναρδίτης οἶνος).

El nardo (νάρδος) es una pequeña planta herbácea, de la familia de las liliáceas, de tallo sencillo y derecho, hojas lineares y flores generalmente blancas y muy olorosas sobre todo de noche. En la Antigüedad se distinguían muchas variedades de nardos, alguna de ellas, según Dioscórides, semejante a la juncia y al junco oloroso. Plinio, por ejemplo, cita hasta doce variedades distintas de nardos de las que “el auténtico” (*sincerum*) creía que era el nardo de color rojo del que distingue hasta tres tipos. Pero de todas estas variedades, las que más se utilizaban en farmacopea debían de ser el nardo sirio (Συριακὴ νάρδος), el indio (Ἰνδικὴ νάρδος), el céltico (Κελτικὴ νάρδος), el nardo montano (ὄρεινὴ νάρδος) de hojas y tallo semejantes al cardo corredor, y el nardo silvestre llamado también ásaro por algunos y valeriana (φοῦ) por otros, dice Dioscórides. Y es posible que no se hiciera vino con todas ellas. Dioscórides tan solo menciona el vino elaborado con nardo céltico, con nardo siríaco y con *malabathron* (una planta, dice él, que nace en terrenos pantanosos índicos pero que algunos sospechan que no es sino la hoja del nardo indio), todos ellos preparados de la misma forma. Y, por otro lado y aparte, menciona el vino elaborado con la raíz del nardo silvestre cuando está fresca, limpia y tamizada, y también el vino preparado con ásaro (§ *supra* *Asarites*), como si de dos plantas distintas se tratara. Plinio, por su parte, solo hace referencia al vino hecho con nardo “gálico” (céltico), con nardo silvestre y con *malabathron*. En cualquier caso, los vinos “de nardos” se obtenían todos por maceración de las plantas o raíces respectivas en mosto durante dos meses, y todos

¹¹⁹⁰ Asclepiades (en Aecio, *LibMed* IX, 12, 73); Galeno, *CMSL* XIII, 304, 12-16; Aecio, *LibMed* IX, 11, 26.

¹¹⁹¹ *Geoponica* IV, 4.

ellos parece ser que eran adecuados para tratar los cólicos nefríticos y hepáticos, la ictericia, la debilidad de estómago y la dificultad para orinar¹¹⁹².

- *Nectarites* (νεκταρίτης οἶνος).

Se obtenía macerando en mosto durante tres meses la raíz, seca y previamente machacada, del helenio (ἑλένιον), o “hierba de Helena”, también llamado *inula* en latín (y *énula* en castellano). El helenio es una planta pequeña de flores amarillas, fruto capsular y raíz aromática y amarga, que solía formar parte de las diferentes triacas (§ 5, 5) y que en la Antigüedad recibía nombres tan diversos como σύμφυτον (“soldador”), ὀρέστιον (“hierba de Orestes”) o νεκτάριον (“dulce”), de donde recibe el nombre el vino. Existía también, según dice Dioscórides, una segunda especie de helenio que nacía en Egipto y que era de ramos pequeños y tirados por el suelo como el serpol. Columela ofrece varias fórmulas de aderezo y conservación de esta planta con múltiples aplicaciones en medicina y farmacopea. Se empleaba, por ejemplo, para consolidar fracturas y cerrar heridas y sus hojas cocidas con vino resultaban útiles, aplicadas en emplasto, contra la ciática. Y la raíz de ambas especies, cocida también en vino, lo era contra las mordeduras de fieras venenosas. El vino era eficaz, lo mismo que la planta, como diurético y estomacal y para los dolores de pecho¹¹⁹³.

- *Oinanthites/oinanthinos* (οἰνανθίτης/οἰνάνθινος οἶνος).

Vino hecho con la flor de la vid silvestre (οἰνάνθη/*oinanthe*), término compuesto de οἶνος (“vino”) y ἄνθος (“flor”) y que literalmente significa “flor del vino”, aunque en castellano suele traducirse de forma habitual como “flor o inflorescencia de la vid silvestre” y también como “enante”. Dioscórides define οἰνάνθη como “el fruto de la vid silvestre cuando florece”, de aquella especie de vid silvestre, se supone, que como él mismo dice (§ *supra* *Agriostaphylites*), no lograba fructificar quedándose en la flor (o cuyo fruto era precisamente esa flor). Y añade a continuación que la mejor *oinanthe* era la de la vid que crecía en Siria (en Antioquía y Laodicea específica Plinio), Cilicia

¹¹⁹² Dioscórides, *MM* V, 57 y 59; Plinio, *NH* XIV, 106 y 108; XXIII, 93. Sobre los nardos citados por los antiguos (posiblemente de los géneros *Nardus* L. y *Valeriana* L.), cf. Dioscórides, *MM* I, 7-9 y 11-12; Galeno, *SMTF* XII, 84-85; *De antidotis* XIV, 73, 15; 80; Oribasio, *ColMed* XII, v, 1-3; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 13, 5-14; Aecio, *LibMed* VII, 266-267 y 289-290; Plinio, *NH* XII, 42-46. Sobre el *malabathron* (no bien identificado), cf. Dioscórides, *MM* I, 12; Galeno, *SMTF* XII, 66; Plinio, *NH* XII, 129.

¹¹⁹³ Dioscórides, *MM* V, 56; Plinio, *NH* XIV, 108; Columela, *RRa* XII, 48. Sobre la planta (*Inula helenium* L.), cf. Dioscórides, *MM* I, 28-29; Galeno, *SMTF* XI, 873, 6-15; XII, 134, 15; Oribasio, *ColMed* XI, ε, 4; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 5, 49; Aecio, *LibMed* I, 381; Plinio, *NH* XIX, 91; XX, 38; XXI, 59, 5; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 785.

y Fenicia¹¹⁹⁴. No obstante, la *Suda* y un escolio a *Ranae* de Aristófanes definen οἰνάνθη como ἡ πρώτη ἔκφυσις τῆς ἀμπέλου (“el primer brote de la vid”), aunque no detallan si de la cultivada o de la silvestre. Y Hesiquio y Focio la definen simplemente como “el brote de la vid” y añaden que hay, además, otra planta llamada también *oinanthe* que Focio especifica que “se cría en las montañas y es aromática”¹¹⁹⁵. En cualquier caso, la “enante” se consideraba un buen estomacal, astringente del vientre, y diurética, y debía de tener múltiples aplicaciones más en medicina, si tenemos en cuenta las numerosas citas que de ella se encuentran en la literatura médica¹¹⁹⁶. Para los *Geoponica*, la mejor enante era la de la vid arbustiva (ἀναδενδράς) que trepaba por los árboles y, al igual que Plinio o Paladio, aconsejaban recogerla en el momento de la floración y sin rocío (en el mes de junio, dice Paladio) y tenderla al sol, una vez recogida, para evitar toda humedad. Y recomendaban utilizarla para endulzar y aromatizar el vino aunque, al parecer, para esto podía servir de igual modo la de la vid cultivada. Pero con la *oinanthe* de la vid silvestre, secada a la sombra y tamizada, podía prepararse, además, un vino específico conocido como *oinanthites* u *oinanthinos* cuyo nombre deriva precisamente de οἰνάνθη. Tanto Dioscórides como Plinio o *Geoponica* ofrecen recetas para la elaboración de este vino por maceración de la enante bien en mosto que luego se dejaba fermentar o bien en vino oloroso añejo, procesos en los que, a veces, se añadía también miel. El vino obtenido, de cualquier forma que se preparase, se consideraba un buen diurético y útil para combatir la atonía de estómago, la anorexia y la disentería, entre otras cosas¹¹⁹⁷. Esta “enante” tenía también múltiples aplicaciones en perfumería, ámbito en el que era muy conocido un perfume elaborado con ella y llamado οἰνάνθινον/*Oinanthinon* (§ 7.3).

¹¹⁹⁴ Dioscórides, *MM* V, 4 y 2; Plinio, *NH* XII, 132-133. Sobre la vid silvestre (*Vitis vinifera* L. subespecie *sylvestris*), y la enante, *cf.*, también, Dioscórides, *MM* IV, 181; Galeno, *SMTF* XI, 826, 3; Plinio, *NH* XXIII, 19; Oribasio, *ColMed* XI, α, 43 y XII, ο, 1-2; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 15, 7; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 469.

¹¹⁹⁵ *Suda*, ο ι 104; *SCHAD*, *Ranae* v. 1320; Hesiquio, *Lexicon* ο 310; Focio, *Lexicon* ο 320, 17. Posiblemente se estén refiriendo estos autores a la hierba que Plinio (*NH* XXI, 167; VII, 199) llama *Oenanthe* y que, según dice, nacía entre piedras en lugares agrestes y tenía ciertas aplicaciones en medicina y farmacopea. Su tallo y hojas, dice Plinio, mezclados con vino tinto y miel se empleaban en medicina para diversos usos terapéuticos como facilitar la orina o contra la tos.

¹¹⁹⁶ Dioscórides, *MM*, V, 4; *De simplicibus medicinis* I, 157, 1; II, 50, 3. *cf.*, además, Hipócrates, *Mul.* I, 63, 33; Galeno, *De methodo medendi* X, 911, 17; Pablo de Egina, *EML* III, 39, 1, 15-17; Oribasio, *EcM* 37, 8, 2; Aecio, *LibMed* IV, 19; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 271, 9; Plinio, *NH* XXIII, 8-9.

¹¹⁹⁷ *Geoponica* V, 51; VII, 20, 3; Paladio, *OA* VII, 11; XI, 14, 5; Dioscórides, *MM* V, 25; Plinio, *NH* XIV, 98; Aecio, *LibMed* VIII, 73, 130; IX, 35, 50; XI, 13, 32.

- *Oinogalactos* (οἶνογάλακτος). Vino preparado con leche. Véase § *supra* *Galactodes*.
- *Oinomeli* (οἶνόμελι).

El *oinomeli* (οἶνόμελι) o “vinomiel” (de οἶνος, “vino” y μέλι, “miel”), llamado *mulsum* por los romanos, era básicamente una mezcla de vino y miel. La tradición griega de mezclar estos productos debía de ser muy antigua. Es probable que se practicara ya en la Creta minoica del segundo milenio y Plinio la remonta hasta el mítico Aristeo, hijo de Apolo, que sería, según él, el primero en mezclar vino y miel en la localidad de Maronea de Tracia¹¹⁹⁸. A diferencia del vino *melitites* (§ *supra*) y de acuerdo con Dioscórides y Plinio, se obtendría añadiendo un poco de miel al “vino ya elaborado” (y no al mosto), en una determinada proporción que ellos detallan, sin añadir sal y dejando armonizar la mezcla durante algún tiempo. Y debía utilizarse siempre un vino añejo y seco y buena miel, puntualizan ambos. El producto así obtenido se consideraba alimenticio, saciante y diurético, aunque tomado frío podía ser laxante, sobre todo el de mediana edad. Se utilizaba como aperitivo y era bueno para disfrutar (χρήσιμον εἰς ἡδονήν) en palabras de Arquígenes. En este sentido, Horacio recomendaba “no beber sino miel del Himeto diluida en Falerno”, algo que Macrobio recoge ya como proverbio: “si quieres lograr un excelente *oinomeli*, debes mezclar miel fresca del Himeto y vino añejo de Falerno”. Y ofrecer *oinomeli* a los invitados era siempre un signo de buen gusto, de prestigio y distinción, al menos entre los romanos como sugiere Apuleyo¹¹⁹⁹. Es posible, no obstante, que la diferencia entre *melitites* y *oinomeli* no fuese en ningún momento tan clara como dicen Dioscórides y Plinio, pues también se llamaba *oinomeli* al producto obtenido de mezclar mosto y miel y dejarlo fermentar. El propio Dioscórides comenta que algunos, para ahorrar, mezclaban miel con el mosto cuando este estaba hirviendo y cuando terminaba de “hervir” lo trasegaban a otro recipiente, y que otros, para ahorrarse tiempo y tenerlo a punto más rápido, cocían juntos la miel y el vino y después lo envasaban. Paladio, por su parte, llama *ynomeli* a la mezcla de mosto y miel y recomienda prepararla en octubre y

¹¹⁹⁸ McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 267; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 63; Plinio, *NH* XIV, 53. Isidoro de Sevilla, no obstante (*Etymologiae* XX, 3, 10-11), define el *mulsum* como una mezcla de agua y miel y el *oinomeli* como una mezcla de mosto y miel.

¹¹⁹⁹ Dioscórides, *MM* V, 8; Plinio, *NH* XIV, 85; XXII, 113-114; Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XII, 461,1 y en Aecio, *LibMed* VI, 66, 45); Horacio, *Sermones* II, 2, 15-16; 4, 26-27; Macrobio, *St* VII, 12, 9; Ateneo, *Ds* IV, 153C; Apuleyo, *Metamorphoses* X, 16, 25.

trasegar el producto obtenido en la primavera siguiente a recipientes empegados y tapados con yeso. Y para Columela el mejor *mulsum* se obtenía mezclando el *mustum lixivum* (el que se desprende de las uvas apiladas en el lagar antes de ser pisadas), y a poder ser de uva de vid arbustiva, con buena miel, dejándolo fermentar y trasegándolo a los veinte días a una vasija nueva, receta próxima (como la de Paladio) a la del vino *melitites* que ofrecen Dioscórides y Plinio y que, en última instancia, daría como resultado un vino de tipo generoso¹²⁰⁰. Oribasio, aunque dice que el *oinomeli* se hace mezclando la miel con vino añejo seco, añade al final que “algunos lo elaboran con mosto”. Y en *Geoponica*, se ofrecen las dos fórmulas para la obtención del *oinomeli*: a partir de mosto reducido por cocción a la mitad antes de echar la miel (advirtiendo en este caso de que el producto así obtenido es flatulento, laxante e inadecuado para el estómago) y a partir de vino añejo, miel y otros ingredientes aromáticos como mirra, casia o nardo, proporcionando en este caso hasta tres recetas distintas del producto según los ingredientes utilizados. También Aecio, en un amplio capítulo dedicado a los fármacos purificativos (καθαίροντες), presenta cuatro formas diferentes de preparar el *oinomeli*, con distintos componentes cada una de ellas (además del vino y la miel), según el tipo de “humor” que se quisiese tratar y depurar. Y, según Pólux, *oinomeli* era el nombre que recibía el *melicraton* (§ *supra*) en sus tiempos. Debía de ser, por otra parte (cualquiera que fuese su preparación), un producto de uso muy frecuente que, según Posidonio de Apamea, consumían también algunos pueblos bárbaros como los celtíberos¹²⁰¹. En todo caso, mientras que apenas se encuentran referencias del término μελιτίτης/*melitites* en la literatura griega antigua, son abundantísimas las que aparecen de *oinomeli* (§ 5.4), un término relativamente moderno y con escasa presencia en el *Corpus Hippocraticum* (aparece una única vez) en el que es mucho más frecuente la perífrasis οἶνος μελιχρός (“vino melado”) que seguirá utilizándose también con posterioridad (junto a *oinomeli*) y hasta época un tanto tardía¹²⁰².

¹²⁰⁰ Dioscórides, *MM* V, 8; Plinio, *NH* XIV, 85; Columela, *RRa* XII, 41; Paladio, *OA* XI, 17; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 76.

¹²⁰¹ Oribasio, *ColMed* V, 25, 10-15; *Geoponica* VIII, 25-26; Aecio, *LibMed* III, 62-65; Pólux, *On* VI, 17; Posidonio de Apamea, *FGrH* 87, fr. 117, 32-34 y Diodoro Sículo, *BH* V, 34, 2. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 494-496.

¹²⁰² Hipócrates, *Mul.* I, 66, 46; *De morbis* II, 12, 26; *De affectionibus interioribus* 16, 14; 6, 28 (*oinomeli*); Rufo de Éfeso, *De renum et vesicae morbis* I, 10; II, 26; Areteo, *De curatione diuturnorum morborum* I, 5, 14, 2-3.

- *Omphacomeli* (ὀμφακόμελι).

El *omphacomeli* (de ὀμφαξ, “agraz” y μέλι, “miel”) se preparaba mezclando miel “de la mejor calidad” con el mosto obtenido de exprimir uvas verdes y aún sin madurar, una vez expuestas al sol durante tres días. Este mosto o zumo se conocía con el nombre de ὀμφάκιον (*omphacium* en latín y agraz en castellano), de donde deriva el nombre de este preparado. La mezcla de este zumo agrio y muy astringente con la miel (que, sin duda, le suavizaría mucho) debía ponerse a solear en recipientes de barro hasta que fermentara. Y en la práctica solo debía de tener usos médicos. En este sentido se consideraba que era un producto constrictivo, refrigerante y conveniente, por tanto, para los que tenían el estómago débil, decía Dioscórides, quien añade que podía usarse pasado un año, por lo que debía de ser uno de los pocos “vinos” medicinales que duraban tanto tiempo. El uso conjunto del zumo *omphacium* y la miel (para suavizarlo) debía de ser bastante antiguo, pero el término *omphacomeli*, que aparece en Dioscórides y médicos posteriores, no se encuentra en el *Corpus Hippocraticum* ni en Galeno que sí menciona el uso conjunto del *omphacium* y la miel. Tampoco aparece *omphacomeli* en los médicos latinos que prefieren utilizar la perífrasis *omphacium cum melle* como hace habitualmente Celso¹²⁰³.

- *Origanites* (ὀριγανίτης οἶνος).

Era este un vino elaborado y aromatizado con orégano (ὀρίανον/ς), una planta aromática muy común en los países mediterráneos, con usos culinarios incluso hoy en día, y muy utilizada por los médicos antiguos para diversos tratamientos a juzgar por las numerosas citas que se hacen de ella. Se conocían diversas especies de orégano que han sido recogidas por los autores antiguos, aunque no todas son fáciles de identificar en la actualidad. Entre ellas se encuentran el orégano blanco o de Heraclea (Ἡρακλεωτικὴ ὀρίανος), también llamado κονίλη y *cunila* en latín (nombre que se aplica también a otras hierbas), el orégano *onitis* (ὀνίτις ὀρίανος, literalmente “orégano de asno”), el orégano silvestre (ἀγριορίανος), etc. Lo más probable es que solo con algunas de ellas se preparase vino y quizá el más usual fuese el vino *origanites* elaborado, según Dioscórides, con orégano blanco o de Heraclea, que se

¹²⁰³ Dioscórides, *MM* V, 23; Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 5; Aecio, *LibMed* V, 138; Oribasio, *ColMed* V, 21; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 325, 15; Paladio, *OA* IX, 13; Galeno, *SMTF* XI 658-659; Celso, *De medicina* VI, 10, 3, 5; 18, 2f; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 77.

preparaba por maceración de la planta en mosto, una vez envuelta y atada en un lienzo, durante tres meses. Se consideraba útil contra la anorexia, la falta de fuerzas y las afecciones de los nervios. Y eficaz para las mismas cosas para las que lo era el vino de tomillo (§ *infra* *Thymites*). Se tenía, asimismo, por un buen antídoto contra la cicuta y los venenos que enfrían y contra las mordeduras de serpientes¹²⁰⁴.

- *Panacites* (πανακίτης οἶνος).

Vino preparado con alguna de las múltiples especies de plantas que los antiguos denominaban con el nombre genérico de πᾶναξ o πανακῆς (*panax*, *panaces* o *panacea* en latín). Este nombre en griego está compuesto del adjetivo πᾶς (“todo”) y del sustantivo ἄκος (“remedio”) y podría traducirse al castellano como “curalotodo” o “planta que lo cura todo” o “panacea”, si bien este último nombre se aplica hoy a distintas cosas más bien que a una planta. Hoy, en castellano, suele utilizarse de forma genérica el término “pánace” para designar las plantas pertenecientes a este grupo. Las que tenían más relevancia en la Antigüedad con este nombre eran las llamadas “pánace de Heracles”, “pánace de Asclepio” y “pánace de Quirón” (en honor a quien se atribuía su hallazgo o descubrimiento), todas ellas de propiedades muy parecidas y muy socorridas en la medicina de la época así como en perfumería. De ellas, y de otras similares, se obtenía (y se obtiene) el opopónaco (ὀποπᾶναξ), una gomorresina de sabor acre y muy aromática, usada en perfumería y farmacopea desde la Antigüedad hasta nuestros días. La recolección de estas plantas, o al menos la de alguna de ellas, lo mismo que ocurría con la del eléboro o la mandrágora, estaba envuelta en la leyenda y no podía recogerse sin realizar ciertos ritos¹²⁰⁵. Ni Dioscórides ni Plinio, únicas fuentes antiguas que citan este vino, mencionan con cuál de esas plantas “curalotodo” se elaboraba el vino, pero sí dicen que se obtenía macerando la planta en mosto que se dejaba fermentar después. Se consideraba eficaz contra muchas dolencias, entre otras contra los espasmos, el dolor de tripa, la ciática, las digestiones pesadas o los

¹²⁰⁴ Dioscórides, *MM* V, 51; Oribasio, *ColMed* XLV, 29, 48; *EcM* 76, 14, 6; Pablo de Egina, *EML* IV, 1, 4; Plinio, *NH* XIV, 105.

Sobre el orégano y sus variedades (*Origanum vulgare* L., *Origanum onites* L., *Origanum virens* Link), cf. Teofrasto, *HP* VI, 2, 3; Dioscórides, *MM* III, 27, 28 y 29; Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 37; Galeno, *SMTF* XII, 91, 9; Nicandro, *Theriaca*, 627; Oribasio, *ColMed* XII, o, 10-12; Plinio, *NH* XX, 175; XXV, 32; Aecio, *LibMed* I, 302; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 76; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 695.

¹²⁰⁵ Teofrasto (*HP* IX, 8, 7) refiere que, a la hora de recoger el pánace de Asclepio, “una vez cortada la planta hay que depositar en tierra en su lugar toda clase frutos y un pastel de miel”.

problemas de vejiga. Y también era conveniente para los hidrópicos y para los mordidos por fieras venenosas¹²⁰⁶.

- *Peganites* (πηγανίτης οἶνος).

El vino llamado *peganites* se preparaba con ruda (πήγανον/*peganon*), una planta llamada *ruta* en latín, de hoja perenne, flores pequeñas y amarillas, fruto capsular con muchas semillas negras, y de olor fuerte y desagradable. De ella en la Antigüedad se conocían, al menos, las especies cultivada y silvestre, y debía de tener múltiples aplicaciones en farmacopea por lo citada que es por los autores griegos y latinos. Se utilizaba, entre otras cosas, contra los dolores de las articulaciones aplicada en cataplasma con miel, bebida con aceite expelía las lombrices del intestino y su simiente bebida con vino era un buen antídoto contra los fármacos mortíferos y también contra los venenos de las serpientes, aunque comida en gran cantidad (la silvestre) era mortal. Disolvía las “nubes oculares” y las cataratas en sus comienzos, tanto de las personas como de los demás animales¹²⁰⁷. Se les daba también, mezclada con malvavisco y con un poco de vino “dado la vuelta” (§ 4.2.2. *Tropias*) en mitad de las comidas, a los trabajadores del campo, que tenían que trabajar bajo los calores del sol durante el verano, y a los soldados en campaña, según las recomendaciones que recogen Florentino (en *Geoponica*) o Paladio y Julio Africano¹²⁰⁸. Pero debía de tener también ciertos usos “mágicos”, pues A. Laguna, tras reconocer sus propiedades medicinales, añade que “la ruda, según algunos, tiene gran fuerza contra los malignos espíritus y contra toda suerte de hechicería”¹²⁰⁹. El vino de ruda con el nombre de *peganites* es

¹²⁰⁶ Dioscórides, *MM* V, 62; Plinio, *NH* XIV, 111.

Sobre los distintos pánaces (de identificación insegura, posiblemente del género *Opopanax* L. o *Ferula* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 11, 1-4 y 15, 7; Dioscórides, *MM* III, 48-50; Galeno, *SMFT* XII, 94, 15-95; Oribasio, *ColMed* XII, π, 1-3; XIV, 14, 6; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 8; Aecio, *LibMed* I, 312; Plinio, *NH*, XII, 127; XXV, 30-37.

¹²⁰⁷ Sobre la ruda (*Ruta graveolens* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 22; Dioscórides, *MM* III, 45 y 46; Galeno, *SMFT* XII, 100, 15; Oribasio, *ColMed* XII, π, 15-16; Aecio, *LibMed* I, 321; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 56; Columela, *RRa* XI, 3, 38; Plinio, *NH* XIX, 123 y 156-157; XX, 131-134; *Geoponica* XII, 25; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 426-430.

¹²⁰⁸ *Geoponica* II, 47, 4-5; Africano, *Cesti* II, 6, 5-10; Paladio, *De veterinaria medicina* 1, 2-3.

¹²⁰⁹ Laguna, A., *P. Dioscórides A., acerca de la materia medicinal...*, p. 299. Dioscórides (*MM* III, 45, 5) dice que era preciso recogerla untándose previamente con aceite el rostro y las manos y que si su zumo se echaba sobre las aves de corral las protegía de los gatos. Y Paladio (*OA* I, 24, 3; IV, 10, 30; IV, 9, 13-14), por su parte, cuenta que convenía colgar ruda en los sitios donde se quisiera evitar “bichos” u otros males y que su siembra había que hacerla entre maldiciones (confiando, sin duda, en la magia de la palabra), recomendación esta última que también recoge Plinio (*NH* XIX, 120) para otras hierbas como la albahaca. Quizá, esa fuerza de la ruda “contra toda suerte de hechicería” se deba a que, según Dioscórides (*MM* III, 46)

mentado en *Geoponica* que especifica que era “calorífico” (θερμός) y que se utilizaba en la preparación de contravenenos y alexifármacos aunque no dice si se elaboraba con mosto o con vino ya hecho. Pero Dioscórides habla de un vino (al que no da nombre), que se obtenía cociendo la ruda en vino y reduciéndolo hasta la mitad, y que era eficaz para tratar las mismas dolencias que se trataban con la planta. Y Plinio menciona que se preparaba vino de ruda (aunque no le pone nombre) macerando la planta en mosto, junto con un poco de *sapa* y agua de mar (lo mismo que otros vinos “de hierbas”) y dejándolo después fermentar. Y también cuenta que Cornelio Cetego, con ocasión de su consulado, dio al pueblo para beber *mulsum rutatum* (“vino de miel con el añadido de ruda”). Y en los *Tratados Hipocráticos* se receta a las mujeres, como una bebida postparto, tomar en ayunas una especie de infusión de ruda en vino tinto dulce. Tal vez se trate en estos casos de diferentes formas de preparar “el vino de ruda” (de las varias que debieron de existir), aunque no se le llame *peganites*¹²¹⁰.

- *Petroselinites* (πετροσελινίτης οἶνος).

Vino preparado con perejil (πετροσέλινον/*petroselinon*), una hierba muy común y utilizada en la cocina como condimento, también en nuestros días. En la Antigüedad se utilizaba con frecuencia en medicina y era conocido asimismo como “apio de roca” (que es lo que significa propiamente el nombre griego) y como *petroselinum* y *selinum* entre los romanos. Dioscórides y otros autores dicen que era famoso el perejil que se criaba en los despeñaderos de Macedonia, pero el término *petroselinon* debía de emplearse también para designar el perejil cultivado (sativo u hortense). Con esta planta, y previsiblemente mosto en el que se maceraría, como ocurría en el caso del vino de apio (*selinites*, § *infra*), se preparaba un vino similar en todo a este, según dice Dioscórides, quien añade que era eficaz para lo mismo que aquel. Y en *Geoponica* se agrega que fortalecía el estómago y que se consideraba eficaz como diurético, que despertaba el apetito, que hacía eructar y, sobre todo, que era un buen somnífero¹²¹¹.

o Galeno (*SMTF* XII, 82, 13), algunos llamaban πήγανον ἄγριον (“ruda silvestre”) al mítico *moly* (μῶλυ), la hierba “de raíz negra y flor blanca” que en el relato homérico (*Odyssea* X, 304-306), entregó Hermes a Odiseo contra el filtro de Circe que había transformado en cerdos a sus compañeros. Sobre el *moly*, imposible de identificar hoy, escribieron también Teofrasto (*HP* IX, 15, 7), Dioscórides (*MM* III, 47), Plinio (*NH* XXV, 26), Oribasio (*ColMed* 11 μ 24) o Pablo de Egina (*EML* VII, 3, 12, 150).

¹²¹⁰ Dioscórides, *MM* III, 45, 3; *Geoponica* VIII, 13; Plinio, *NH* XIV, 105; XIX, 156; Hipócrates, *Mul.* I, 45.

¹²¹¹ Dioscórides, *MM* V, 65; *Geoponica* VIII, 12. Sobre el perejil (*Petroselinum hortense* Hoff.), cf. Dioscórides, *MM* III, 66; Galeno, *SMTF* XII, 99, 3; *De antidotis* XIV, 76,10-78,5; Pablo de Egina

- *Pissites* / *pissinites* (πισίτης / πισινίτης οἶνος).

Con el nombre de *pissites* (*pissinites* para Oribasio) se conocía en la antigua Grecia el vino aderezado con pez, vino al que los latinos llamaban *picatum*. La pez (πίσσα/πίττα y *pix* en latín) que se utilizaba sobre todo para embadurnar el interior de las vasijas de fermentación y envejecimiento de los vinos (§ 3.1.1) y también para el tratamiento, en algunos casos, de los mostos (§ 3.2.3.3), tenía asimismo numerosas aplicaciones en medicina de acuerdo con las muchas referencias que se hacen a ella en la literatura médica. Y tanto la pez líquida (ὕγρᾱ) como la seca (ξηρά). Se le asignaba, en general, una virtud calorífica, emoliente y supurativa y se consideraba eficaz contra la tisis, toses, asma, materias difíciles de expectorar y contra los fármacos mortíferos. Solía administrarse, de forma usual, en combinación con otros elementos como cera, miel o aceite rosado¹²¹². Al vino *pissites* o *picatum* cuyo nombre en castellano significa literalmente “empegado” o “mezclado con pez”, también se le asignaban determinadas propiedades medicinales, y se elaboraba en distintos lugares y según distintas fórmulas. Dioscórides y Oribasio ofrecen una receta para elaborarlo con mosto y pez líquida (πίσσα ὕγρᾱ) lavada previamente con agua marina o salmuera y después con agua dulce. La pez debía añadirse al mosto antes de fermentar, en una determinada proporción, debiendo trasegarse el vino a otro recipiente tras la fermentación y dejando la pez en la vasija que se había usado para fermentar el mosto. El vino tratado con pez, según estos médicos, se consideraba calorífico (θερμαντικός) y era útil para el vientre, el hígado y el bazo, teniendo, además, virtud purgante (σμηκτικός) y vomitiva (ἀνακαθαρτικός). Y era igualmente eficaz contra la tos, las digestiones pesadas y el asma. Asclepiades lo menciona en la preparación de fármacos emolientes en forma de cataplasma y para tratar problemas en las articulaciones. Y Plinio, que consideraba que el vino, si estaba tratado solo con pez era bastante inocuo (*innocentius pice sola*

EML VII, 3, 16, 45; Aecio, *LibMed* I, 319; Plinio, *NH* XX, 118; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 11, 2; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 489.

¹²¹² Las propiedades médicas básicas atribuidas a la pez pueden verse en Dioscórides, *MM* I, 72; Galeno, *SMTF* XII, 101,9-102,9; Oribasio, *ColMed* XII, π, 17-19; Aecio, *LibMed* I, 322; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 60; 24, 12, 15-25; Plinio, *NH* XXIV, 37-40. Y alguna aplicación en Hipócrates, *Mul.* II, 206, 43; Nicandro, *Alexipharmaca* 574; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 141. Y sobre la pez en general, § 3.1.1 notas 403-404.

Pero no solo la pez. También el betún (*bitumen* en latín y ἄσφαλτος en griego) tuvo un importante uso en la medicina antigua. Sobre sus aplicaciones médicas en general puede verse Dioscórides, *MM* I, 73; Galeno, *SMTF* XII, 375, 4-18; Oribasio, *ColMed* XI, α, 73; Aecio, *LibMed* II, 49; Plinio, XXXV, 178-182.

conditum), recoge esas mismas propiedades médicas, si bien a continuación relaciona una serie de situaciones y circunstancias en las que no debía tomarse este vino, sobre todo cuando se tenía fiebre¹²¹³.

Pero el vino *pissites/picatum* no solo se elaboraba por razones médicas. Durante el Imperio Romano llegaron a tener cierta fama algunos vinos, como los de Liguria o los de los alóbroges, que se trataban con pez de forma usual (*vina picata*). Entre los alóbroges (una tribu celta de la Galia Narbonense que tenía a Vienne por capital) el *vinum picatum* se elaboraría, al decir de Columela, con una pez seca a la que él llama *corticata* (§ 3.2.3.3 y nota 466) y que convenía, dice, triturar bien, reducirla a polvo y cribarla después antes de utilizarla. Debía agregarse al mosto el cuarto día de la fermentación junto con algo de sal también triturada. Precisa, además, las cantidades de pez que debían utilizarse si se quería tratar toda la vendimia de esa forma y no se quería que se percibiera el sabor de vino empegado. El vino *pissites* de la Galia Viennesa, por otra parte, dice Plutarco que se importaba en Roma y que era muy estimado por los romanos, aunque en opinión de Marcial el *picatum* viennés que llegaba a Roma, más que un vino tratado con pez, era un vino que procedía de la vid *picata* que, según Plinio, producía vino con olor y sabor a pez. Esta vid, a la que Plinio llamaba también *Allobrogica*, sería, según H. Allen, la primera vid en penetrar ampliamente en territorio francés al igual que el *vinum picatum* sería el primero en ser exportado desde Francia. Y sería, según este autor, un vino con un ligero aroma y sabor a humo similar al vino *capnias* (§ 4.2.1) que se elaboraba a partir de la uva *capneos* (no al que pudiera obtenerse por un proceso de ahumado)¹²¹⁴. Y en Liguria, al noroeste de la península itálica, debía de tratarse el vino con una pez líquida, producida en la zona y a la que Columela llama *Nemeturica* (§ 3.2.3.3 y nota 466). De acuerdo con la fórmula que recoge este autor, antes de añadirse al mosto, esta pez debía mezclarse con agua de mar recogida lo más lejos posible de la orilla y cocida y reducida a la

¹²¹³ Dioscórides, *MM* V, 38; Oribasio, *ColMed* V, 25, 35-38; Asclepiades de Prusa (en Galeno, *CMPG* XIII, 975, 2-17; 976, 9); Plinio, *NH* XXIII, 46, 10-49, 9. Galeno, a su vez, utiliza el término *pissites* para definir otro vino, el llamado *κωνίας/conias* (§ *supra*).

¹²¹⁴ Columela, *RRa* XII, 23; Plutarco, *QC* 676B-C; Plinio, *NH* XIV, 18 y 26-27; Marcial, *Epig.* XIII, 107; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 142-145; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 82. Es posible, por tanto, que, como en el caso del *capnias*, también existiesen dos tipos de vino *pissites/picatum* distintos, obtenido uno por tratamiento de los mostos con pez y el otro de la vid *picata* o *Allobrogica*, de uva negra, de floración tardía y resistente a las heladas, según dice Plinio, y de la que Columela (*RRa* III, 2, 16) comenta que el encanto (*iocunditas*) del vino que producía variaba con la región donde estuviera plantada.

mitad. Y, tras escurrir el agua, debía lavarse con la parte de agua hervida sobrante y solearse durante catorce días hasta que toda el agua hubiese desaparecido. Estrabón, por su parte, cuenta que los ligures “importaban el aceite y el vino de Italia porque ellos producían poco vino y que, además, era del tipo *πιττίτης αὐστηρός* (*pissites* seco)” y no les debía de resultar muy agradable de beber¹²¹⁵.

- *Pityinos* (πιτύϊνος), *elatinos* (ἐλάτινος) y *cyparissinos* (κυπαρίσσινος οἶνος).

Pityinos se llamaba el vino preparado con pino (πίτυς en griego y *pinus* en latín), *elatinos* el preparado con abeto (ἐλάτη en griego y *abies* en latín) y *cyparissinos* el preparado con ciprés (κυπάρισσος en griego y *cupressus* en latín). Los tres son árboles de la familia de las coníferas, de hoja perenne y puntiaguada, y fruto en piña de mayor o menor tamaño. Utilizados en emplasto, se les consideraba, en general, como astringentes y buenos cicatrizantes de heridas y llagas. Dioscórides nombra estos tres vinos con estos nombres y los trata de forma conjunta y a la vez que otros vinos que también tenían como ingrediente algún árbol de una especie próxima, como el cedro o el enebro y cuya elaboración era similar. En todos estos casos el vino se preparaba, según este médico, macerando en vino durante dos meses los ramos, hojas y frutos del árbol correspondiente recién cortados, y previamente secados al sol para que “sudasen” (la resina se supone), soleando después la mezcla antes de guardarla. O, según la fórmula planteada por Plinio (que no cita ni el pino ni el abeto), los ramos, hojas y bayas de los árboles se cocían en mosto que luego se reducía. En cualquier caso, los vinos obtenidos con estos árboles, se preparasen como se preparasen, debían de resultar bastante olorosos y agradables de beber y se consideraba, además, que eran caloríficos, buenos contra la tos, diuréticos y astringentes, y en consecuencia, convenientes contra la disentería y el flujo de vientre¹²¹⁶.

¹²¹⁵ Columela, *RRa* XII, 24; Estrabón, *Gph* IV, 6, 2.

¹²¹⁶ Dioscórides, *MM* V, 36; Hipócrates, *Mul.* I, 3, 7 (vino de pino); Plinio, *NH* XIV, 112 (vino de ciprés). Sobre pino y abeto (*Pinus pinea* L. / *Abies alba* Miller), cf. Teofrasto, *HP* III, 9, 1-7; Dioscórides, *MM* I, 69; Galeno, *SMTF* XII, 103; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 55 y 70-79; Aecio, *LibMed* I, 324-325; *Geoponica* XI, 10-11; Plinio, *NH* XVI, 38-49; Paladio, *OA* XII, 7, 9-12. Y sobre el ciprés (*Cupressus sempervirens* L.), cf. Dioscórides, *MM* I, 74; Galeno, *SMTF* XII, 52; Aecio, *LibMed* I, 236; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10, 87; Plinio, *NH* XVI, 139-142; XXIV, 15-16; *Geoponica* XI, 4-5.

El término ἐλάτη (*elate*), por otra parte, no es unívoco en griego. También significa “espata de la palmera” (“rama de palmera con sus dátiles”), según el DRAE (véase nota 1222), o, según dice Dioscórides (*MM* I, 109, 4) “la envoltura del fruto de las palmeras, cuando están en plena floración, y que es usada por los perfumistas”. En consecuencia, ἐλάτινος (*elatinos*) puede significar también “hecho de la espata de la palmera”. No obstante, parece claro que en este caso Dioscórides se refiere al abeto.

- *Polypodites* (πολυποδίτης οἶνος).

Polypodites era el nombre del vino aromatizado con polipodio (πολυπόδιον, diminutivo de πολύπους), literalmente “de muchos pies”, una especie de helecho de un palmo de altura que nace entre piedras musgosas y en troncos viejos de árboles que hayan producido musgo, dice Dioscórides, que sin embargo no menciona este vino. Aecio, en cambio, dice que era un vino muy popular entre los marineros y facilita, además, la receta para su elaboración. Se obtendría macerando en vino muy dulce la raíz de este helecho, machacada y triturada, junto con un poco de resina de lentisco (μαστίχη / *mastiche* / almáciga) y de flor de nardo (ναρδόσταχυς), todo ello en las proporciones precisas que él señala. Y, al igual que la raíz de la planta, tomada seca y con aguamiel, el vino se utilizaba como purgante de la flema y la bilis, y debía tomarse siempre junto con los alimentos¹²¹⁷.

- *Prasites* (πρασίτης οἶνος).

Vino preparado con marrubio (πράσιον/*prasion*), una planta herbácea de las labiadas, pequeña, de hoja rugosa, flores blancas y sabor amargo, y muy abundante en parajes secos. Se conocían dos variedades, el marrubio blanco o φιλοφαρές/*philophares*, al que Plinio llama *linostrophon*, y el llamado en castellano “marrubio negro o fétido” y en griego βαλλωτή/*ballote*, aunque posiblemente fuesen dos especies distintas. Era una planta muy utilizada en farmacopea y un buen antídoto contra venenos bebidos. Y con ella se elaboraba vino, macerándola en mosto (dulce precisa Columela) que luego se dejaba fermentar y, una vez filtrado, debía trasvasarse a una vasija nueva que debía cerrarse bien. Según Diocles de Caristo (en una receta recogida por Oribasio), si se echaba esta hierba al mosto durante la fermentación, el vino resultante, bebido con regularidad, conservaba de una forma adecuada la salud y evitaba toda enfermedad. Pero, en realidad, solía emplearse contra la tos, facilitaba la digestión y era útil para todo lo relativo al intestino y también, dice Dioscórides, para todo lo concerniente al pecho (buen expectorante) y para cuanto lo es la planta¹²¹⁸.

¹²¹⁷ Aecio, *LibMed* III, 61. Sobre el polipodio (*Polypodium vulgare* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 13, 6; 20, 4; Dioscórides, *MM* IV, 186; Galeno, *SMTF* XII, 107; Oribasio, *ColMed* XII π 27; Aecio, *LibMed* I, 331; III, 30; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 112; 4, 8, 6; Plinio, *NH* XXVI, 58; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 62.

¹²¹⁸ Dioscórides, *MM* V, 48; Diocles de Caristo (en Oribasio, *ColMed* V, 26); Columela, *RRa* XII, 32; Plinio, *NH* XIV, 105. Sobre el marrubio (*Marrubium vulgare*/Ballota nigra L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 2, 5; Dioscórides, *MM* III, 103 y 105; Plinio, *NH* XX, 241 y XXVII, 54; Galeno, *SMTF* XII, 107; Oribasio,

- *Phoiniceios* (φοινίκειος/φοινικήϊος οἶνος) y *spathites* (σπαθίτης οἶνος).

Con el nombre de *phoiniceios* se conocía en griego el “vino de palma”, un vino conocido desde muy antiguo y uno de los dos tipos de vinos que se obtenían (y aún se obtienen) de la palmera. El otro es el *phoinicinos/phoinicites* obtenido de sus dátiles (§ *infra*). La palmera (φοῖνιξ) en general, de la que se conocen muchas variedades, y la palmera datilera en particular (que es de la que se obtienen los vinos) era y es un árbol muy común y abundante en los países mediterráneos, sobre todo en el Próximo Oriente y Egipto¹²¹⁹. El vino *phoiniceios*, el popular y propiamente “vino de palma”, se obtenía en estos lugares por fermentación de la savia azucarada que se extrae de la corona de la palmera datilera, sobre todo durante la floración, mediante una incisión en la base de la inflorescencia. Plinio, hablando de las palmeras comenta que algunas de ellas (de Judea sobre todo) “destilan un jugo espeso con cierto sabor a vino unido al de miel y muy dulce”, jugo que, dadas las temperaturas de la zona, no sería difícil que fermentara y que diese lugar a un vino agradable de beber, pero muy efímero y que se deteriora con facilidad¹²²⁰. Los historiadores griegos Hecateo de Mileto, Heródoto y Diodoro Sículo, en sus respectivos viajes por Egipto, mencionan este vino del que hacían uso, dicen, los embalsamadores egipcios en los procesos de momificación que se practicaban en el país del Nilo para limpiar y enjugar las vísceras e intestinos que sacaban del cuerpo del difunto y que depositaban luego en los vasos canopos¹²²¹.

Spathites (σπαθίτης) sería otro nombre griego para el “vino de palma” y derivaría, como dice P. Chantraine, de σπάθη/*spathe*, término que puede tener distintos significados y que puede ser otro nombre para palma (o palmera). Dioscórides define

ColMed XI, β, 4; Aecio, *LibMed* I, 332-333; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 2 y 16; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 659 y 673.

¹²¹⁹ Sobre la palmera datilera (*Phoenix dactylifera* L.), sus frutos los dátiles y otras variedades de palmeras, cf. Teofrasto, *HP* II, 6, 6-11; 8, 4; IV, 3, 5; Dioscórides, *MM* I, 109; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 606, 11- 608; *SMTF* XII, 151; Oribasio, *ColMed* XII, φ, 7; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 21, 24-30; Aecio, *LibMed* I, 406; Plinio, *NH* XIII, 26-50; XXIII, 97-99; Ateneo, *Ds* XIV, 651B-652B; *Geoponica* X, 4-6; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 957-959.

¹²²⁰ Plinio, *NH* XIII, 44; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 95-97. Según esta autora, el vino de palma aún se elabora hoy día en el Alto Egipto y los oasis bajo el nombre de *gammar*.

¹²²¹ Hecateo de Mileto, *FGrH* I, fr. 25, 1522; Heródoto, *Historiae* II, 86; Diodoro Sículo, *BH* I, 91, 6. Heródoto (*Ibid.*, III, 20) menciona también este vino entre los presentes que Cambises envía como regalo a los etíopes (Φοινικήϊου οἶνου κάδον, un *cados* de vino *Phoiniceios*), pasaje que recogen Ateneo (*Ds* XI, 473B) y Pólux (*On* X, 70, 5). Aunque, en este caso y por el contexto, no está claro que se trate de vino de palma, como dice M. L. Mangado Alonso, sino tal vez de vino de Fenicia (mucho más prestigioso), si bien ambas interpretaciones serían posibles. Cf. Heródoto (*Ibid.*, I, 194), donde también cabrían ambas interpretaciones, y nota 43; *Suda*, φ 785.

con ese término “la envoltura que recubre la inflorescencia de las palmeras cuando están en el mayor vigor de la flor”, y podría traducirse al castellano por “espata”¹²²². Como nombre de vino, sin embargo, el término *spathites* no aparece documentado en los autores antiguos hasta médicos ya prácticamente bizantinos, por lo que debe de tratarse de un término tardío para designar el “vino de palma”.

En cualquier caso, el vino de palma (al menos el conocido como *spathites*) y según los médicos que lo mencionan y lo recomiendan, tenía virtud astringente y era bueno para el estómago y los intestinos pues actuaba como un eficaz antidiarreico. Pablo de Egina, lo aconsejaba contra el cólera y la diarrea a los pacientes sin signos de fiebre, Alejandro de Trales contra la disentería y otros problemas estomacales y también en la preparación de colirios oftálmicos, y Aecio en la preparación de una bebida para los hemoptísicos y en la de colirios oftálmicos¹²²³.

- *Phoinicites/phoinicinos* / (φοινικίτης/φοινίκινος οἶνος). *Palmeum*

El vino *phoinicinos* (*phoinicites* para Dioscórides) es otro de los que se obtienen de la palmera datilera pero elaborado, en este caso, con sus dátiles (φοίνικες/φοινικοβάλανοι) de donde deriva su nombre. Al igual que el vino de palma (*phoiniceios*, § *supra*), debía de ser también un vino muy popular, sobre todo en Oriente Próximo. Heródoto y Estrabón cuentan que los babilonios hacían panes, vino y miel con los dátiles de la palmera y Jenofonte deja constancia en la Anábasis de que bebían vino de dátiles de palmera. Todavía en época romana debía de ser muy frecuente el consumo de este vino, al decir de Plinio que lo menciona varias veces y con frecuencia lo llama *palmeum*. Plinio menciona asimismo unas cuantas clases de dátiles y debía de hacerse vino con varias de ellas, si no con todas. Pero, quizá, los dátiles más usuales para hacer vino eran los llamados *χυδαῖαι/chydaeae* (“comunes”) y los *καρυωταί/caryotae* (“similares a las nueces”) de los que dice Plinio que se hacían los vinos punteros de Oriente. Para la elaboración de este vino, según el procedimiento

¹²²² Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique*, p. 996, donde también define *spathites* (citando a Alejandro de Trales) como “vino de palma” sin más especificaciones. Dioscórides (*MM* I, 109, 4-5), en realidad, define la inflorescencia de la palmera como “φοῖνιξ (“palma”) a la que algunos”, dice, “llaman *elate* (ἐλάτη) o *spathe* (σπάθη)”. Hesiquio define *elate* como τοῦ φοίνικος ἡ πρώτη ἔκφυσις (“el primer brote de la palmera”). Y el *DRAE* define espata como “ramo de palma con sus dátiles” y también como “envoltura de ciertas inflorescencias”. Véase § *supra* *Elatinus* y nota 1216. Cf., asimismo, Teofrasto, *HP* II, 8, 4; Plinio, *NH* XII, 134; XXIII, 99 donde comenta las propiedades medicinales de la *elate* o *spathe* de la palmera.

¹²²³ Severo, *De clysteribus*, 39, 8; Pablo de Egina, *EML* III, 39, 2, 4; VII, 11, 58, 3; Aecio, *LibMed* VII, 114, 37; VIII, 70, 36; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 65, 22; 271, 10.

descrito por Dioscórides y Plinio, había que dejar macerar en agua los dátiles dulces durante diez días y prensarlos a continuación para exprimir su jugo, con lo que se obtendría como resultado un líquido dulce que fermentaría posteriormente. Algunos, dice Dioscórides, apartan los dátiles y los vuelven a mezclar de nuevo con igual cantidad de agua que la primera vez (y así hasta dos y tres veces), con lo que se obtendría de esta forma un vino *phoinicites* de segunda o tercera clase. El de primera clase debía de ser, no obstante, un “vino” dulce (γλυκύς) y espeso o denso (παχύς) que, en opinión de Dioscórides y Plinio, producía dolor de cabeza pero era bueno para celíacos y hemoptísicos, y también para ablandar el intestino según Plinio. Dioscórides no menciona esta última propiedad, pero sí dice que era útil para los que padecían del estómago, y que, por su astringencia, era eficaz contra los flujos intestinales, y bueno para los disentéricos¹²²⁴.

- *Phthorios* (φθόριος ἐμβρύων οἶνος).

Vino “abortivo” podría ser el nombre de este vino en castellano. Aparte del vino producido en Cerinia (§ 4.1.2) que se consideraba abortivo de por sí y del que no sabemos si tenía una elaboración especial, debía de existir un vino llamado *phthorios embryo* (literalmente “vino destructor o corruptivo de fetos”) que en teoría lo producían las uvas de vides cultivadas de forma expresa para que el vino resultara abortivo. Para ello era necesario plantar las vides (a la vez y raíz con raíz) junto a plantas como el eléboro (ἐλλέβορος), la escamonea (σκαμμωνία) o el cohombro amargo o silvestre (σίκυος ἄγριος en griego y *cucumis silvester* en latín) “de las que la uva recibía entonces su virtud y el vino que se hacía con tales uvas resultaba abortivo”. Para ello había que administrárselo a las mujeres en ayunas y en la cantidad de un ciato. Y aguado (κεκραμένος). Esto es lo que dice Dioscórides que no facilita el nombre de estas vides. Y algo parecido cuenta también Plinio que tampoco lo facilita¹²²⁵. Pero en *Geoponica* se menciona una vid a la que se llama καθαρκτική

¹²²⁴ Heródoto, *Historiae* I, 193; Jenofonte, *Anábasis* I, 5,10; II, 3, 15; Estrabón, *Gph* XVI, 1, 14; 4, 25, 14; Dioscórides, *MM* I, 109, 2; V, 31; Efipo de Atenas, *PCG* V fr. 8 y fr 24 y Ateneo, *Ds* I, 29D; Plinio, *NH* XIII, 44; XIV, 102; XXIII, 52; Plutarco, *QC* 648E 7; Filóstrato, *Vita Apollonii* II, 6, 10; Oribasio, *ColMed* XII, v, 1, 19. También en Egipto desde la VI dinastía, y en Nubia, se hacía un vino similar pisando y macerando una clase determinada de dátiles en agua que luego fermentaba (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 96-97), aunque solo debía de producirse ocasionalmente. En todo caso, debía de ser más abundante y popular, al parecer, el vino que se obtenía de la savia de la palmera datilera. § *supra* *Phoiniceios*.

¹²²⁵ Dioscórides, *MM* V, 67; Plinio, *NH* XIV, 110.

ἄμπελος/*cathartice ampelos* (§ 2.3.2) y un vino obtenido presumiblemente de sus uvas y denominado a su vez καθαρτικὸς οἶνος/*catharticos oinos* (§ *supra*), cuya fórmula para producirlos es muy similar a la que ofrecen aquí Dioscórides y Plinio para obtener el “vino abortivo”. A este vino se le describe en *Geoponica* como “purificativo” y “purgante” (también Dioscórides, en otro pasaje de su obra, atribuye estas propiedades al vino obtenido de vides plantadas en unión con eléboro negro) aunque sin decir de forma expresa que, además, fuera abortivo¹²²⁶. Por lo que el vino *catharticos* mencionado en *Geoponica* y el *phthorios* al que se refieren en este caso Dioscórides y Plinio es probable que sean la misma cosa y que cumpliesen ambos fines¹²²⁷.

- *Roratum (vinum)*.

Así llama Columela al vino elaborado con romero (*rosmarinus* en latín y λιβανωτίς en griego), una planta labiada muy común en los países mediterráneos, de hojas menudas, alargadas, delgadas y siempre verdes. Su nombre latino significa literalmente “rocío marino” o, según otra interpretación más actual, como dice P. Font Quer, este nombre latino derivaría del griego y vendría a significar algo así como “arbusto (ῥώψ) aromático (μυρτίος)”. El nombre griego, en cambio, guarda relación con el incienso (λιβανωτός), quizá porque, según Plinio (que también emplea el término *libanotis*), incienso y romero tienen olores próximos, o como dice Teofrasto porque la raíz del romero huele como la del árbol del incienso. De uso corriente en la cocina, se conocen múltiples usos médicos de esta planta (raíz, tallo, hojas, y fruto) utilizada sola o en

¹²²⁶ *Geoponica* IV, 8, 4; VIII, 18; Dioscórides, *MM* IV, 162, 4. También Catón (*Agc* 115, 2), para producir el vino *elleborites* (§ *supra* y nota 1140), al que describe como purgativo, propone, entre otras, una fórmula similar a la que ofrecen aquí Dioscórides, Plinio o *Geoponica*.

¹²²⁷ En Egipto, según Plinio (*NH* XIV, 117), también se producía una vid llamada *ecbolade* cuya uva (y posiblemente el vino obtenido de ella) provocaba asimismo el aborto (§ 4.1.2 Cerinia y nota 652). En cualquier caso, el eléboro (sobre todo el negro), el cohombro silvestre (también llamado en castellano cohombro amargo o pepinillo del diablo) y la escamonea, plantas citadas por Dioscórides y Plinio para conseguir el “vino abortivo”, se utilizaban sobre todo como purgantes o evacuantes (el eléboro también para tratar enfermedades mentales), aunque, plantadas junto a vides, debían de hacer que el vino que se obtenía de sus uvas fuera, además de purgante, abortivo. El eléboro y la escamonea, por otra parte y según cuenta el propio Dioscórides, también se utilizaban para obtener un vino de características y propiedades similares (purgativo, evacuante y, al menos en el caso del eléboro, abortivo) utilizando otras fórmulas distintas a la descrita anteriormente (§ *supra* *Elleborites* e § *infra* *Scammonites*). Y el cohombro amargo (*Ecballium elaterium* L.), del que no se conoce otra forma de elaborar vino con él aunque es muy posible que existiera lo mismo que ocurría con el eléboro o la escamonea, es en sí mismo un drástico purgante de difícil administración, según dice P. Font Quer, y de su fruto se obtenía un jugo llamado “elaterio” (ἐλατήριον), vocablo que en la Antigüedad terminó por ser sinónimo de purgante, pero que entonces podía utilizarse también como abortivo. Cf. Hipócrates, *De natura muliebri* 32, 50; Teofrasto, *HP* IX, 9, 4 y 15, 6; Dioscórides, *MM* IV, 150, 3; Galeno, *SMTF* XII, 121-122; XIII, 113; Plinio, *NH* XX, 3-6; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 768-770.

combinación con otros ingredientes (miel, vino, aceite, harina). En general, se creía que el romero tenía virtud calorífica y estimulante y se mezclaba en los fármacos que se utilizaban para evitar el cansancio. Y era conveniente para tratar los problemas de oídos y las oftalmías y muy saludable para el estómago, al decir de los autores antiguos. El vino, según dice Columela, se preparaba metiendo ramos de romero seco, atados con una cuerda de lino, en ánforas llenas del mosto obtenido tras los últimos prensados (*mustum tortivum*). Debían mantenerse así durante siete días de fermentación y retirarlos después. Al terminar aquella, debía trasvasarse el vino a vasijas nuevas y tratarlo posteriormente con yeso. Estaba disponible para ser tomado al cabo de dos meses, y, según Columela, se consideraba digestivo y bueno y útil para tratar los cólicos y las diarreas (*ad tormina et omnem alvi proluviem*)¹²²⁸.

- *Rhetinites* (ῥητινίτης οἶνος).

Así se llamaba en la Grecia antigua el vino tratado con resina (ῥητίνη / *resina*) y *resinatum* era el nombre que recibía en latín. Pero de la resina debió de hacerse además un uso muy frecuente en medicina y farmacopea. Más, desde luego, que de la pez si tenemos en cuenta las innumerables citas médicas que nos han llegado (en las que se recomiendan las resinas como un componente más de algún fármaco) haciendo, a veces, las funciones de excipiente. Pero otras veces los médicos aconsejan disolver o cocer resina en vino o mezclar el vino *rhetinites* con otros ingredientes para tratar diversas dolencias. En general las resinas se consideraban caloríficas, disolventes, purificativas, diuréticas y que ablandaban el vientre. Y convenientes también contra la tos y la tisis¹²²⁹. En cuanto al vino elaborado con resina (*rhetinites/resinatum*), Dioscórides comenta que se preparaba “según los pueblos”, por lo que debía de

¹²²⁸ Columela, *RRa* XII, 36.

Sobre el romero (*Rosmarinus officinalis* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 11, 10-11; Nicandro, *Theriaca*, 40; Dioscórides, *MM* III, 74-75; Galeno, *SMTF* XII, 61; Oribasio, *ColMed* XI, λ 8, 1-13; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 11, 56; Aecio, *LibMed* I, 254; Plinio, *NH* XIX, 187; XXIV, 99-101; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 651-653.

¹²²⁹ Las resinas debieron de utilizarse con ambas finalidades en el Próximo Oriente ya durante el Neolítico y un poco más tarde en Egipto donde junto al vino y la cerveza eran los ingredientes más frecuentes en la farmacopea egipcia antigua (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 70-72 y 130-133).

Sobre la resina en general y sus clases, § 3.2.3.3, nota 467. Y sobre su uso terapéutico en particular, cf. Dioscórides, *MM* I, 70, 3; 71; Galeno, *SMTF* XII, 113; Oribasio, *ColMed* XII, ρ, 3-5; Aecio, *LibMed* I, 343; Pablo de Egina *EML* VII,3,17, 3, 17, 18; Plinio, *NH* XXIV, 32-36. Y algunas aplicaciones en Hipócrates, *De ulceribus* 12, 7; *Mul.* I, 51, 3; 78, 137 y 200; Dioscórides, *MM* IV, 150, 2; Nicandro, *Alexipharmaca*, 300 y 554; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 508, 2; 579, 17; Pablo de Egina, *EML* III, 59, 3; Alejandro de Trales, *Therap.* II, 411, 24.

elaborarse en muchos lugares, de formas diversas y con uvas de distintos colores. Él facilita una receta concreta para prepararlo entre las muchas que habría. La resina, dice, se añade al mosto una vez bien machacada y mezclada junto con la corteza del árbol y cuando el mosto deja de hervir unos lo filtran y separan la resina y otros la dejan estar. Y añade que abundaba en Galacia (Asia Menor) porque allí los vinos, debido a que la uva maduraba mal a causa de los fríos, si no se trataban con resina se volvían pronto ácidos y se avinagrababan. El vino tratado con resina debía de ser, en general, un poco astringente, sobre todo “el que tiraba a tinto”, según dice Dioscórides. Y diurético y estomacal desde el punto de vista médico. Y adecuado para los que padecían catarros y tos de forma habitual, para los celíacos, para los disentéricos y para los flujos de la mujer. Dioscórides agrega que todos los vinos tratados con resina se volvían suaves al envejecer pero que producían dolores de cabeza y vértigo, algo que repite también Plinio¹²³⁰. En todo caso, el uso de resinas en el tratamiento de los vinos debió de ser muy habitual y común ya desde antiguo (por distintos motivos) en los países del Mediterráneo. Y desde luego debió de serlo en Grecia, sobre todo en la isla de Eubea (§ 4.1.2), pero también en Liguria y el valle del Po (noroeste de Italia), al decir de Plutarco y Plinio, aunque no se tienen noticias de este uso de la resina en la literatura grecolatina hasta Catón¹²³¹. Y en Grecia debió de estar tan arraigado que aún hoy se elabora un vino blanco con resina (ρετσίνα/*retsina*) que bien podría considerarse un claro descendiente del antiguo *rhetinites* (§ 3.2.3.3, nota 469).

- *Rhodites* (ῥοδίτης οἶνος).

Rhodites era el nombre de uno de los varios vinos que, en la Antigüedad, se preparaban con rosas (ῥόδα), las flores del rosal, un arbusto de tallos ramosos, llenos de espinas y hojas alternas. Las rosas, muy olorosas y aromáticas en general, eran especialmente utilizadas en perfumería. Y en medicina, y de acuerdo con la teoría de los humores, se creía que “enfriaban” por lo que se consideraban buenas para el dolor de cabeza (también para el producido por una borrachera) tanto en perfume como cocidas en vino. Se consideraban asimismo eficaces contra el dolor de ojos, de oídos,

¹²³⁰ Dioscórides, *MM* V, 34; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 583, 5; Celso, *De medicina* II, 24, 3; 28, 2 y 30, 3; IV, 26, 9; Plinio, *NH* XXIII, 46; Paladio, *OA* XI, 14, 3.

¹²³¹ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 70-72 y 130-133; Plutarco, *QC* 676B-C; Plinio, *NH* XIV, 124; Catón *Agc*, 23 (Véase también § 3.2.3.3 y notas 467-468); Marcial (*Epigrammata*, III, 77) que parece detestar el vino *resinatum*.

de encías, del intestino y de la matriz¹²³². El vino de rosas se elaboraba con los pétalos de estas flores y posiblemente se prepararía con cualquier variedad de rosas de las muchas que existen, aunque las fuentes antiguas no lo especifican¹²³³. Según Dioscórides, Oribasio o Plinio, el llamado *rhodites* se preparaba, con los pétalos (πέταλα) de rosas secas del año en curso, machacados y puestos a macerar en mosto, al menos durante tres meses, envueltos en un lienzo atado y con un poco de peso para que se depositara en el fondo de la tinaja que contenía el mosto. Tras la fermentación del mosto resultaba un vino, al parecer, suave y oloroso. Y útil en ausencia de fiebre, como dicen estos autores, para los que padecían del estómago a los que ayudaba a hacer la digestión si lo tomaban después de las comidas. Era adecuado también contra las diarreas y la disentería y útil para los enfermos de costado. En *Geoponica*, no obstante, se describe una fórmula de elaboración del vino *rhodites* un poco más compleja que incluía vino ya hecho, rosas de monte secas, miel, anís y azafrán, fórmula más próxima a preparados del tipo *propomata* como sería el vino *rhosaton* (§ 5.3.2). En todo caso, se dice en el texto, el vino era útil para los que sufrieran del estómago o de la pleura¹²³⁴.

- *Rhodomeli* (ρόδόμελι).

Con los pétalos de rosas podía prepararse también un “zumo de rosas” (ρόδων χυλός), macerando estos en agua y exprimiéndolos después. Si a este zumo se le añadía miel con posterioridad se obtenía un producto conocido como ροδόμελι/*rhodomeli* (“rosa miel”). Esta es la fórmula que aparece en Dioscórides, Oribasio, Aecio, *Geoponica* o Paladio, aunque con alguna diferencia de matiz como sería la utilización o no de agua para obtener el zumo y la exposición o no al sol una vez hecha la mezcla del zumo y la miel. El *rhodomeli* se consideraba bueno para las asperezas de garganta,

¹²³² Sobre el rosal y las rosas en general (con muchas variedades del género *Rosa* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 6, 4-6; Dioscórides, *MM* I, 99; Galeno, *SMTF* XII, 114; Oribasio, *ColMed* XII p 6; Plinio, *NH* XXI, 121-125; *Geoponica* XI, 17-18; Pablo de Egina *EML* VII, 3, 17, 24; Paladio, *OA* III, 21; VI, 17; XII, 11. Para el perfume de rosas § 7.3. *Rhodion*.

¹²³³ A juzgar por los numerosos nombres y formas de preparar el “vino de rosas” o “vino rosado” que nos han llegado, debía de ser un “vino” bastante popular y apreciado por la ciudadanía. Y muy recomendado por los médicos que lo recetaban bajo distintos nombres (§ 5.4). En la Antigüedad existían, ciertamente, varios términos para designar el vino de rosas y cada uno de ellos representaría, sin duda, algún matiz diferenciador en la forma de prepararlo, aunque es posible que algunos de estos nombres fueran equivalentes y también que las formas de preparación superasen ampliamente a los nombres. Además de *rhodites* nos encontramos con los nombres de *rhodomeli*, *rhodomelon* (§ *infra*), *rhodaton*, *rhosaton*, *hydorrhosaton* y *rhodostacton* (§ 5.3.2) en griego. Y *rosatum* en latín.

¹²³⁴ Dioscórides, *MM* V, 27; I, 99, 1; Oribasio, *ColMed* V, 25, 25; Plinio, *NH* XIV, 106; XXI, 123; *Geoponica* VIII, 2.

según Dioscórides, y también para tratar la anorexia al decir de Alejandro de Trales¹²³⁵. La fórmula comentada corresponde, no obstante, a lo que sería el “rosa miel” simple (ἀπλοῦν ῥοδόμελι), pues con el tiempo fueron apareciendo otras formas de preparación algo más complejas que incluían bastantes ingredientes. Entre ellas quizá la más conocida fuese la del llamado ῥοδόμελι καθαρτικόν/*rhodomeli catharticon* (“rosa miel purificativo”) que incluía, entre sus ingredientes, algún purgante eficaz, como la escamonea, y que puede verse en algunos médicos tardíos como Aecio, Alejandro de Trales o Pablo de Egina que lo llamaba también ῥοδόμελι Ἀλεξάνδρου (“rosa miel de Alejandro”). Seguramente este preparado sería un purgante más suave y más fácil de aceptar por los pacientes que otros compuestos de escamonea como el vino *scammonites* (§ *infra*), por ejemplo¹²³⁶.

- *Rhodomelon* (ῥοδόμηλον).

Este preparado viene a ser en realidad una variante del ῥοδόμελι (*rhodomeli*) pues, en esencia, consistía en añadir zumo de manzanas (μήλα) o de membrillos (μήλα Κυδωνία) a los ingredientes con los que se preparaba aquel. Pero como rosas y manzanas (o membrillos) pudieran no darse al mismo tiempo, estas frutas podían conservarse en miel, como advierte Pablo de Egina, hasta la primavera siguiente (§ *supra* *Cydonomeli*). El *rhodomelon* solía recomendarlo este médico, al igual que otros preparados sismilares como el *rhosaton*, *hydrorhosaton* o el *hydromelon*, para el tratamiento de la diabetes y de la frenitis, y Alejandro de Trales lo recomendaba igualmente para el tratamiento de estas enfermedades y, además y entre otras cosas, para mitigar dolores de cabeza producidos por la bilis¹²³⁷.

- *Rhoites* (ῥοίτης οἶνος).

Vino elaborado a base de zumo de granada (ῥοά/ῥοιά en griego y *malum Punicum* en latín), una fruta considerada en general como astringente (sobre todo algunas de sus partes) y de la que Dioscórides distingue tres tipos o clases: granadas dulces, agrias y

¹²³⁵ Dioscórides, *MM* V, 27, 2; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 553, 11; Oribasio, *ColMed* V, 22; 25, 27; Pablo de Egina, *EML* III, 37, 5, 10; 78, 6, 5; Aecio, *LibMed* V 139; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 253,15 - 255, 14; *Geoponica* VIII, 29; Paladio, *OA* VI, 16. Debía de ser un producto bastante popular ya que aparece en el *Edictum de pretiis* de Diocleciano (34, 51).

¹²³⁶ Aecio, *LibMed* III, 75; Alejandro de Trales, *De febribus* I, 383, 10-25; 415, 3-20; *Therapeutica* II, 257, 1-10; Pablo de Egina, *EML* VII, 5, 4-14. Otra forma, no muy distinta, de preparar este vino de agua, rosas y miel era la conocida como *hydrorhosaton* (§ 5.3.2).

¹²³⁷ Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 4; III, 6, 2; 45, 10; Aecio, *LibMed* XVI, 139; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 477,15-479,8; 523, 1-15; II, 493,15-495,10.

“vinosas” (οἰνώδεις), estas últimas de características y cualidades intermedias entre las otras dos. Y Plinio distingue hasta cinco clases de granadas y comenta con cierta amplitud las propiedades médicas de todas ellas¹²³⁸. El vino *rhoites*, según la receta de Dioscórides, se obtenía de los granos de granadas maduras (no especifica de qué clase) machacados, prensados y empapados en mosto y reducido dicho zumo por cocción hasta las dos terceras partes. Una receta similar se encuentra también en Oribasio, mientras que Catón propone macerar granadas amargas en vino tinto seco para conseguir mayor astringencia. Y en *Geoponica* se dan las dos versiones de elaboración, una a partir del zumo obtenido de los granos limpios y exprimidos de la granada (que podría fermentar posteriormente) y otra a base de macerar granadas, “algo verdes” y rajadas, durante treinta días en vino tinto seco con lo que se obtenía entonces un vino perfumado con granadas. Paladio habla de hacer vino de granadas con el zumo obtenido de los granos, cocido y concentrado (hasta la mitad) o bien con el añadido de miel al zumo y sin cocer. Receta esta última similar a la de Pablo de Egina que plantea un vino *rhoites* a base tan solo de zumo de granadas y miel, al que incluye entre los llamados *propomata* (§ 5.3.2) y al que considera útil para los pacientes con fiebre. Al parecer, este vino, cualquiera que fuera su elaboración, era un excelente astringente y también buen estomacal y muy útil para tratar la disentería y diarreas, a la par que buen diurético y conveniente contra las fiebres acompañadas de flujos intestinales e incluso útil para la preparación de algunos antídotos. Y contra las tenias y lombrices¹²³⁹.

¹²³⁸ Sobre el granado y la granada (*Punica granatum* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 12-15; Dioscórides, *MM* I, 110-111; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 603, 12-605, 16; *SMTF* XII, 115; Catón, *Agc* 7, 3; Oribasio, *ColMed.* I, 51; XI β 1; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 17, 29-40; Columela, *RRa* V, 10, 15-16; XII, 46; Plinio, *NH* XIII, 112-113; XXIII, 106-114; Paladio, *OA* IV, 10, 1-10; *Geoponica* X, 29-38. Aparte de las granadas, en medicina se utilizaba también la flor del granado, tanto la del silvestre (llamada βαλαύστιον/*balaustion*) como la del cultivado (llamada κύτινος/*cytinus*), para hacer zumos astringentes, mientras que en la industria textil se empleaba para el tinte de telas. Y la corteza de la granada (σίδιον/*sidion*), además de utilizarse en medicina para hacer zumos muy astringentes y solventar problemas diarreicos, se empleaba asimismo para curtir pieles. En todo caso y en la vida ordinaria, solían preferirse las granadas dulces a las agrias (aprovechando sus partes astringentes cuando era necesario), hasta el punto de que no era raro que, si un granado daba frutos agrios o astringentes, se tratase de reconvertirlo en uno que los diera dulces a base de cavar en torno a las raíces del árbol y untarlas con estiércol de cerdo y/o regarle con orina humana, la misma práctica que se seguía en el caso de los almendros para conseguir los mismos efectos (Teofrasto, *CP* III, 9, 3; *Geoponica* X, 34 y 59; Plinio, *NH* XVII, 259; Columela, *RRa* V, 10, 15; Paladio, *OA* IV, 10, 1-3).

¹²³⁹ Dioscórides, *MM* V, 26; Galeno, *De antidotis* XIV, 160, 1; Oribasio, *ColMed* V, 25, 22; Paladio, *OA* IV, 10, 10; Pablo de Egina, *EML* III, 39, 2; VII, 15, 1, 33; 15, 9; *Geoponica* VII, 35 y VIII, 20; Catón, *Agc* 126; Plinio, *NH* XIV, 103. A. Laguna (*Dioscórides A., acerca de la materia medicinal...*, p. 98) alaba cumplidamente las propiedades curativas de este vino.

- *Scammonites* (σκαμμωνίτης οἶνος).

Vino preparado con escamonea (σκαμμωνία), una planta llamada *scammonia* o *scamonium* en latín, de hojas semejantes a las de la hiedra, flores blancas de fuerte olor y de cuya raíz, llena de jugo (ὀποῦ μεστή), se extraía una gomorresina utilizada en medicina principalmente como purgante general pero también como purgante de la flema y la bilis. Pero se utilizaba, asimismo (en forma de cataplasma con harina de cebada), contra la ciática y, cocida con vinagre, contra la lepra. El vino *scammonites* se preparaba, en general, machacando la raíz de la escamonea (arrancada en verano cuando se cosecha el trigo, dice Dioscórides) y macerándola durante un mes en mosto que se dejaba fermentar después. Pero también podía obtenerse, como dice Plinio (y Dioscórides en otro pasaje), a partir de vides plantadas conjuntamente con escamonea cuyas uvas recibían entonces las virtudes de la planta lo mismo que el vino obtenido de ellas. Pero se obtuviese de una forma o de otra, el vino se consideraba, al igual que la planta, un fuerte y eficaz purgante que se empleaba también, al igual que el vino *elleborites* (§ *supra*), como abortivo¹²⁴⁰.

- *Scillites* / *scillinos* / *scilleticos* / *scilliticos* (σκίλλινος / σκιλλίτης / σκιλλητικός / σκιλλιτικός οἶνος).

Con todos estos nombres (o variantes gráficas) pueden encontrarse referencias en la literatura griega antigua al vino “escilino” o vino preparado con escila (ὑπὸ τῆς σκίλλης οἶνος, como dice Dioscórides), una planta también conocida en castellano como “cebolla albarrana” o “cebolla marina” y muy utilizada en la farmacopea antigua. Se consideraba útil para las personas de estómago débil, contra la tos, el asma y para todo lo relacionado con la expectoración. Y también debían de atribuírsele ciertas propiedades mágicas. Teofrasto cuenta, al respecto, que existía la tradición de que si se plantaba a la entrada de la casa, la preservaba de todos los males que le pudiesen ocurrir, tradición que también recoge Plinio, mientras que Dioscórides comenta que bastaba con colgarla entera (sin necesidad alguna de plantarla) en el umbral de la puerta para proteger la casa. Agrega Teofrasto que también servía, además, para conservar en buen estado las granadas, si se introducían sus pedúnculos en una escila, y

¹²⁴⁰ Dioscórides, *MM* V, 73; V, 67; Oribasio, *ColMed* V, 25, 44-45; Plinio, *NH* XIV, 110. Sobre la planta (*Convolvulus scammonia* L.), cf. Dioscórides, *MM* IV, 170; Galeno, *SMTF* XI, 578, 6; Oribasio, *ColMed* XII, σ, 27; Aecio, *LibMed* III, 25; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 90; Plinio, *NH* XXVI, 59.

Columela aconsejaba plantar escila junto a las raíces de los granados para que se conservasen bien las granadas durante todo el año. Y Teofrasto y Plinio aconsejaban plantar las higueras metiendo antes el esqueje en el bulbo de una cebolla albarrana¹²⁴¹. El vino que se preparaba con ella debía de ser muy popular a juzgar por el número de fórmulas para prepararlo que han llegado hasta nosotros. Dioscórides ofrece tres. En la primera de ellas propone triturar el bulbo de esta planta, dejarlo secar al sol durante varios días y pasarlo después por un cedazo y, envuelto en un lienzo, ponerlo a macerar en mosto. Y así debía mantenerse en la vasija, tras la fermentación del mosto, al menos durante tres meses antes de trasegar el vino. Oribasio le copia la tercera de ellas que se parece un poco a la que ofrece Columela. Este agrónomo aconseja empezar por limpiar y cortar la planta entera en trozos y secarla a la sombra durante unos cuarenta días (antes de la vendimia, precisa el autor latino), macerarla después en mosto durante unos treinta días y trasegar el vino tras la fermentación y una vez colado. El Pseudo Galeno especifica que el vino se hiciera con hojas de escila blanca de las montañas, secadas a la sombra, y maceradas no en mosto sino en vino blanco añejo. Y algo parecido propone también Paladio en sus dos fórmulas. Este vino se consideraba, en cualquier caso, un buen digestivo y era bueno también para los enfermos de bazo y de ictericia y para combatir la tos y los espasmos. Era conveniente, asimismo, para hacer desaparecer la mucosidad y para los que acumulaban humor flemático en el estómago o en el intestino y para los que sufrían de vértigo, entre otras muchas cosas¹²⁴². Y lo mismo que el vino de ajeno (§ *supra* *apsinthites*), en verano solía emplearse como aperitivo por considerarse un buen remedio contra el exceso de calor, y, como aquel, también solía suministrarse a los trabajadores del campo que tenían que trabajar todo el día al aire libre y al sol y a los soldados en campaña que tenían que hacer largas jornadas bajo el sol¹²⁴³. No obstante, el vinagre y el ojimiel “escilinos” (§ 5.8.1) quizá tuvieran más aplicación médica que el vino de escila, si nos atenemos al número de

¹²⁴¹ Teofrasto, *HP* VII, 13, 4; II, 5, 5; Plinio, *NH* XXI, 108; XVII, 87; Dioscórides, *MM* II, 171, 4; Columela, *RRa* V, 10, 16. Sobre la planta (*Scilla maritima* L.), cf. Dioscórides, *MM* II, 171; Galeno, *SMTF* XII, 125, 4; XIV, 263; Oribasio, *ColMed* X, 13, 28; XII, π, 4; XII, σ, 29; Pablo de Egina, *EML* VII 3, 18, 100; Aecio, *LibMed* I, 366; Plinio, *NH* XIX, 93; XXI, 106; *Geoponica* XII, 37; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 895-898.

¹²⁴² Dioscórides, *MM* V, 18; Oribasio, *ColMed* V, 25, 3; Columela, *RRa* XII, 33; Pseudo Galeno *De remediis parabilibus* XIV, 569, 16; Aecio, *LibMed* VIII, 73, 130; *Geoponica* II, 47, 16; VIII, 42; Plinio, *NH* XIV, 106; XX, 65, 5; Paladio, *OA* VIII, 6.

¹²⁴³ *Geoponica* II, 47, 8; Africano, *Cesti* II, 6, 13-15; Paladio, *De veterinaria medicina* 1, 4.

citas que pueden encontrarse de ellos en los escritos médicos, mucho más numerosas, sin duda, que las referentes al vino.

- *Schininos* (σχίνινος οἶνος).

El llamado vino *schininos* recibe su nombre de un arbusto resinoso, conocido en griego como σχίνος/*schinos* y en castellano como lentisco, con el que se preparaba. De hoja siempre verde y de una altura de entre uno y dos metros, el lentisco es una planta dioica que suele crecer en terrenos secos y pedregosos del área mediterránea. Su resina, llamada μαστίχη/*mastiche* en griego y almáciga en castellano, era muy apreciada en la Antigüedad y con ella también se preparaba un cierto tipo de vino ligero (§ 5.3.2. *Mastichaton*). Para elaborar el vino *schininos*, en cambio y según dice Dioscórides, debían cogerse los tallos tiernos del lentisco y sus hojas con las bayas, y después de majarlo todo junto se echaban en mosto que se reducía por cocción hasta los dos tercios, de una forma similar a como se preparaba el vino *myrsinites* (§ *supra*). Se consideraba un vino astringente y buen estomacal. Y conveniente, a la vez, para los flujos de intestino y vejiga así como para detener las hemorragias internas¹²⁴⁴.

- *Schoininos* (σχοίνινος οἶνος).

El vino *schoininos* se preparaba con una planta llamada en griego σχοῖνος/*schoenus/iuncus* en latín) y en castellano junco oloroso. Dioscórides, que no menciona este vino, sí hace referencia, al menos, a dos especies de juncos, el de pantano (σχοῖνος ἐλεία) del que menciona tres variedades¹²⁴⁵, y el junco oloroso (σχοῖνος) del que menciona otras tres de las que la arábica y la nabatea, dice, eran las mejores. El junco oloroso, que es con el que se hacía el vino, es una planta gramínea de hoja perenne y flores pequeñas y rojizas que también se conoce en nuestro idioma como esquenanto. Del junco oloroso, que está presente en numerosísimas recetas médicas, se aprovechaban en farmacopea sus flores (que se mezclaban con los antidotos y eran útiles contra los dolores de estómago, de pulmón, de hígado y de riñones), sus ramas y su raíz blanca, aromática y ligeramente astringente y eficaz

¹²⁴⁴ Dioscórides, *MM* V, 30; Plinio, *NH* XIV, 112. Sobre el lentisco (*Pistacia lentiscus* L.), cf. Galeno, *SMTF* XII, 135-136; Dioscórides, *MM* I, 70, 1-2; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 230; Aecio, *LibMed* I, 383; Oribasio, *ColMed* XI σ, 61; Plinio, *NH* XXIV, 42-43; *Geoponica* XI, 12; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 440-441. Y sobre la almáciga, § 5.3.2. *Mastichaton* y nota 1295.

¹²⁴⁵ Dioscórides, *MM* IV, 52; Teofrasto, *HP* IV, 12, 1-3; Galeno, *SMTF*, XII, 137; Plinio, *NH*, XXI, 112-115; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 238.

contra las náuseas de estómago y los espasmos¹²⁴⁶. El junco oloroso intervenía asimismo en la elaboración de otros vinos, aromáticos o dulces, o para compensar olores y sabores fuertes en ellos como el del eléboro¹²⁴⁷. El vino *schoininos* se prepararía, como el resto de “vinos de hierbas” que cita Plinio, tras machacar la planta entera (o alguna de sus partes, según el efecto deseado) y macerarla en vino ya elaborado durante algún tiempo o en mosto que luego se cocía o fermentaba. El Pseudo Galeno, que cita este vino, no dice cómo se preparaba, pero recomienda tomarlo junto con cantueso para problemas del bazo¹²⁴⁸. Oribasio presenta otra forma de preparar el vino de junco oloroso, incluyendo otros ingredientes además de esta planta, pero es una fórmula que se asemeja más a otro tipo de preparados (*propomata*) por lo que su elaboración se ha incluido allí (§ 5.3.2 *Schoinanthaton*).

- *Selinites* (σελινίτης οἶνος).

Vino de apio (σέλινον/*selinon* para los griegos y *apium* para los romanos), una planta pequeña de tallo grueso y hueco, hojas largas y flores pequeñas y blancas. Existían (y existen) diversas variedades de esta planta, como el apio de huerto o cultivado (σέλινον κηπαῖον/ἡμερον), el apio de montaña (ὄρεοσέλινον), de hoja similar a la de la cicuta en palabras de Teofrasto, el apio caballar (ἵπποσέλινον), el apio de los pantanos (ἐλεοσέλινον), el apio silvestre (ἀγριοσέλινον), o el apio de roca (πετροσέλινον), que suele traducirse al castellano por perejil o perejil silvestre. Y también debía de existir bastante confusión con estos nombres y con otros cuantos más que, como dejan traslucir los distintos autores antiguos, se aplicaban a estas plantas en diferentes lugares. El vino de apio, con cualquiera de las variedades aludidas con las que se elaborase (si se preparaba con apio de roca se llamaba *petroselinites*, § supra), se obtenía macerando en mosto, durante tres meses, la simiente del apio madura, fresca y envuelta en un paño atado, especifica Dioscórides (que solo habla de *selinon*). Pero también podía prepararse macerándola en vino ya hecho como se dice en *Geoponica*. Se consideraba que este vino estimulaba el apetito, favorecía la digestión ayudando a

¹²⁴⁶ Sobre el junco oloroso (*Cymbopogon schoenanthus* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 7, 1 y 3; Dioscórides *MM* I, 17; Galeno, *De antidotis* XIV, 74; Plinio, *NH* XII, 104-106; XXI, 119-120; Oribasio, *ColMed*, XI, κ, 1; Pablo de Egina, *EML* VII; 3, 18, 233-240; Aecio, *LibMed* I, 384.

¹²⁴⁷ Cf., por ejemplo, Dioscórides, *MM* V, 39, 54 y 72; Catón, *Agc* 105 y 113; Columela, *RRa* XII, 20, 2-5; 28, 1 o Plinio, *NH* XIV, 107.

¹²⁴⁸ Plinio, *NH* XIV, 111 y 105; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 460, 3.

eructar, era buen diurético (“rompe los cálculos de la vejiga”, dice Plinio), facilitaba la respiración y era conveniente contra la fatiga de los nervios¹²⁴⁹.

- *Spathites* (σπαθίτης οἶνος). Vino de palma. Véase § *supra* *Phoiniceios*.
- *Stoichadites* (στοιχαδίτης οἶνος).

Elaborado a base de mosto de uva aromatizado con cantueso (στοιχάς/*stoichas*), planta semejante al tomillo y al espliego, de flores olorosas y moradas, y de sabor un tanto amargo. Su nombre griego, dice Dioscórides, se debe a que crecía en unas islas de la Galia cercanas a Marsella y de nombre Στοιχάδες/*Stoichades* (hoy Hyères). Para su preparación se maceraba la planta en un mosto que luego se dejaba fermentar. Era útil, dice este médico, para tratar los humores gruesos, para curar los resfriados, las flatulencias, los dolores de costado y los problemas de nervios. Y se les administraba también a los epilépticos¹²⁵⁰. Con el cantueso también se hacía vinagre (§ 5.8.1), eficaz, dice Dioscórides, para las mismas cosas que el vino.

- *Strobilites* (στροβιλίτης οἶνος).

Vino preparado con piñones de pino (στρόβιλοι / κόκκαλοι / κῶνοι). Su nombre deriva de στρόβιλος, un nombre tardío para piña de pino y también para piñón (el antiguo era κῶνος)¹²⁵¹. Dioscórides facilita una receta para prepararlo por maceración en mosto de los piñones cosechados frescos y previamente aplastados y triturados. Al parecer este vino era bueno para las mismas dolencias que el vino *rhetinites* (§ *supra*) elaborado con resina de pino, y contra la tisis si se bebía en cantidad suficiente. También restauraba, añade Dioscórides, la atonía del cuerpo y debilitaba los humores

¹²⁴⁹ Dioscórides, *MM* V, 64; *Geoponica* VIII, 16; Plinio, *NH* XIV, 105; XX, 115. Otra forma de preparar el vino de apio, incluyendo miel, puede verse en § 5.3.2 *Apiaton*.

Sobre el apio hortense (*Apium graveolens* L.) y demás variedades de esta la planta, cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 20; Teofrasto, *HP* VII, 6, 3-4; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 637-639; *SMTF* XII, 118, 17; Dioscórides, *MM* III, 64-68; Oribasio, *ColMed* XI β 6; XI ι 6; XII ο 8; XII σ 7; Pablo de Egina *EML* VII, 3, 18, 28 y 135; Aecio, *LibMed* I, 354; Plinio, *NH* XIX, 124; XX, 112-117; Columela, *RRa* XI, 3, 33-34 y 36; *Geoponica* XII, 23; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 487-88 y 484.

¹²⁵⁰ Dioscórides, *MM* V, 42; Plinio, *NH* XIV, 111. Sobre el cantueso (*Lavandula stoechas* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 26; Galeno, *SMTF* XII, 130, 13; *De antidotis* XIV, 76, 7; Oribasio, *ColMed* XII, σ, 50; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 181; Aecio, *LibMed* I, 376; Plinio, *NH* XXVII, 131, 5; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 657.

¹²⁵¹ Así lo dicen Ateneo (*Ds* II, 57B-C) o Galeno (*CMSL* XIII, 10, 14-15): νῦν ἅπαντες Ἑλληνες ὀνομάζουσι στροβίλον, τὸ πάλαι δὲ παρὰ τοῖς Ἀττικοῖς ἐκαλοῦντο κῶνοι (“ahora se llama *strobilos* a lo que los antiguos áticos llamaban *conoi*”). Y en otro tratado (*HVAC* XV, 848, 4) matiza: “pues el llamado *cocalos* no (se llamaba) así, sino que se llamaba *conos* principalmente por los griegos antiguos, lo mismo que (ahora se llama) *strobilos* por casi todos los médicos más jóvenes”. Aunque en sus tiempos aún debía de utilizarse el diminutivo κωνίον (τῶν στροβίλων). Cf. Ateneo, *Ds* XIV, 649D.

corruptos. Y Paladio aconsejaba macerar durante cinco días piñones tostados en un vino que se considerara demasiado áspero para conseguir hacerlo suave para beber¹²⁵².

- *Sycites* (συκίτης οἶνος).

Sycites era el nombre habitual que designaba el “vino” elaborado con higos dulces secos (ξηρὰ σῦκα / ἰσχάδες) aunque Dioscórides utiliza también el término *trochites* (τροχίτης) de raíz bastante distinta a la de higo (σῦκον)¹²⁵³. Los higos constituían en la antigua Grecia, junto con el vino, el aceite y la miel, un alimento básico (los higos secos son nutritivos y caloríficos, afirma Dioscórides), y de hecho la higuera (σύκη) forma con la vid (ἄμπελος) y el olivo (ἐλαία) el trío de árboles a los que más espacio dedican los agrónomos antiguos. Se conocían varias especies de higueras cultivadas, además de la higuera silvestre o cabrahigo y la ceniza producida por la combustión de su madera, disuelta en agua y bebida, se utilizaba en medicina contra la coagulación de la sangre, las roturas internas y los espasmos¹²⁵⁴. Sus frutos, los higos, de los que también se conocían varias clases (Plinio enumera hasta 29), tenían múltiples aplicaciones médicas, tanto tiernos como secos, cocidos con vino (y a veces con otros ingredientes) y bebida la decocción o en cataplasma. Los higos tiernos y maduros, decía Dioscórides, son nocivos para el estómago, pero quitan la sed y apagan los calores, mientras que los secos (ἰσχάδες) son nutritivos, caloríficos, laxantes del vientre y provocan sed, pero son adecuados para la garganta, la tráquea, la vejiga y los riñones¹²⁵⁵. Y los mejores higos para hacer vino, en opinión de los antiguos, eran los de Chipre seguidos de los llamados *chelidonii* (de χελιδών, “golondrina”) o fenicios, de color negro. De Chipre precisamente toma Dioscórides la receta para la elaboración de

¹²⁵² Dioscórides, *MM* I, 69, 4; V, 35; Plinio, *NH* XIV, 103; Paladio, *OA* XI, 14, 6. Sobre este fruto con amplias aplicaciones en medicina, cf. Dioscórides, *MM* I, 69, 3-4; Galeno, *SMTF* XII, 55, 6-15; Oribasio, *ColMed* IV, 7, 27; Aecio, *LibMed* I, 241; Pablo de Egina, *EML* I, 81, 2; Plinio, *NH* XV, 35-36. Sobre el vino hecho con pino, § *supra* *Pityinos*.

¹²⁵³ Dioscórides, *MM* V, 32. Plinio (*NH* XIV, 102) recoge también el nombre de *trochis* para este vino e incluso el de *pharnuprium*, un nombre de origen oriental, según J. André (*Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 102). Y Συκίτης (*Sycites*) era, por otra parte, uno de los epítetos de Dioniso en Lacedemonia (Sosibio, *FGrH* 595, fr. 10 y Ateneo, *Ds* III, 78C).

¹²⁵⁴ Algunas clases de higueras (llamadas así en la Antigüedad) no eran propiamente tales, como ocurría con la “higuera egipcia” (*figus Aegyptia*), quizá el algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.) o tal vez una especie de sicómoro. O la “higuera chipriota” (*figus Cypria*) que probablemente era una especie de sicómoro (*Ficus sycomorus* L.). Cf. Teofrasto, *HP*, IV, 2, 3-4; Plinio, *NH* XIII, 58.

¹²⁵⁵ Sobre la higuera (*Ficus carica* L.) y los higos, cf. Teofrasto, *HP* III, 7, 3; 17, 5; Hipócrates, *De diaeta* II, 55, 20-24; Dioscórides, *MM* I, 128; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 570, 11-573, 8; *SMTF* XII, 68 y 132; Ateneo, *Ds* III, 74C-80E; Oribasio, *ColMed* I, 39-40; Pablo de Egina, *EML* III, 3, 6; Aecio, *LibMed* I, 380; Plinio, *NH* XIII, 56-58; XV, 68-83; XXIII, 117-130; *Geoponica* X, 45-56; Paladio, *OA* X, 10, 23-36.

este vino. Allí, dice, el vino de higos secos se prepara de una forma similar al de dátiles de palmera (§ *supra Phoinicites*) con la única diferencia de que utilizan agua en la que antes hubieran estado en remojo los orujos (στέμφυλα) de uvas recién exprimidas (para evitar que el vino obtenido saliese demasiado dulce, dice Plinio). Una vez prensados los higos, el líquido resultante, al que algunos agregaban sal o salmuera como conservante, se dejaba fermentar (aunque no sería fácil dado el escaso zumo que suelen producir los higos secos). Y, como en el caso del *phoinicites*, la operación podía repetirse dos o tres veces, si bien al cuarto o quinto remojo de los higos el líquido obtenido era ya ácido y se usaba como vinagre. Julio Africano recoge una receta similar pero utilizando agua de mar y mezclando los higos previamente con un poco de regaliz troceado. Aconseja agregar, además, un poco de agua dulce después de unos días y guardar el líquido obtenido, tras colarlo, en una vasija a la sombra. Y con los residuos de la vasija, si se les añade agua, agrega, puede obtenerse después vinagre. El “vino” de higos secos era, en cualquier caso y según Dioscórides, ligero, flatulento, laxante y diurético, quitaba el apetito y sentaba mal al estómago, pero producía leche abundante en las mujeres. Y también podía hacerse vino de higos verdes (χλωρά σῦκα), según *Geoponica*. Para ello bastaría llenar hasta la mitad de higos un recipiente que hubiese contenido antes vino, rellenarlo después con agua limpia, dejar los higos en maceración durante unos cuantos días (hasta que el líquido adquiriese sabor a vino) y colarlo a continuación¹²⁵⁶.

Con los higos secos se preparaba también una decocción (ισχάδων ἀφέψημα) que se consideraba un tanto espesa, sudorífera, purgativa y no irritante. Pero debía de ser de uso frecuente, tanto bebida como en uso externo (para hacer cataplasmas), pues aparecen muchas referencias de ella, en ambos sentidos, en los escritos médicos¹²⁵⁷.

- *Sycomorites* (συκομορίτης οἶνος).

Igualmente se preparaba “vino” con el fruto del sicómoro (συκόμορος), también llamado “higuera egipcia” e “higuera chipriota”, un árbol bastante abundante en Chipre y Egipto, pero también en Caria (Asia Menor) y en la isla de Rodas, y cuyo nombre es un compuesto de σῦκον (“higo”) y μόρον (“mora”). Produce unos frutos llamados

¹²⁵⁶ Dioscórides, *MM* V, 32; Galeno, *CMSL* XII, 974, 3-7; Plinio, *NH* XIV, 102; Africano, *Cesti* I, 19, 26-39; *Geoponica* VII, 35, 3.

¹²⁵⁷ Hipócrates, *De affectionibus interioribus*, 35, 37; Galeno, *CMSL* XII, 916, 3; XIII, 9, 2-8; *CMPG* XIII, 879, 10-15; 881, 15-18; Pablo de Egina, *EML* III, 23, 13, 16; Aecio, *LibMed* VIII, 47, 33; XV, 17, 28-35; Oribasio, *Libri ad Eunapium* IV, 71, 4.

también sicómoros (como el árbol) que son una especie de moras similares a los higos, pero menos dulces. Eran frutos poco alimenticios (ἄτροφοι) y poco aconsejables para el estómago (κακοστόμαχοι), según los médicos, pero con ellos se preparaba el “vino” *sycomorites* de una forma similar al vino de higos secos y al de dátiles de palmera (§ *supra*). Se conseguía macerando los sicómoros durante diez días en agua dulce corriente (o que hubiera tenido en remojo con anterioridad los orujos de uvas recién exprimidas), prensándolos a continuación y dejando fermentar el líquido obtenido. Dioscórides dice de este vino que se volvía pronto vinagre porque no tenía fuerza para conservar la dulzura, pero que era bueno contra los venenos de las serpientes¹²⁵⁸.

- *Terminthinos* (τερμίνθινος οἶνος).

El vino conocido como *terminthinos* recibe su nombre de un árbol de la familia de los pistachos conocido en griego como τέρμινθος o τερέβινθος y en castellano como terebinto. De este árbol dicen los autores antiguos que se extraía la mejor resina de todas, la llamada trementina (τερμινθίνη), con múltiples usos en medicina sobre todo como disolvente, purificativa y emoliente, además de ser muy calorífica como todas las resinas¹²⁵⁹. El vino de terebinto no se elaboraba, sin embargo, con la resina del árbol, sino que se preparaba como el *myrsinites* (§ *supra*). Se cogían para ello los tallos tiernos del terebinto y sus hojas con las bayas y, después de majarlo todo junto, se echaban en mosto que se reducía por cocción hasta los dos tercios. Este vino, como el de lentisco, se consideraba astringente y buen estomacal, conveniente, a la vez, para los flujos de intestino y vejiga así como para las hemorragias. Y, aplicado en cataplasma, era sumamente útil para cicatrizar las llagas purulentas¹²⁶⁰.

- *Tilites* (τιλίτης οἶνος).

Vino elaborado y perfumado con alholva (τίλις/τήλις/βόυκερας y *faenum graecum* en latín), una planta pequeña, de la familia de las leguminosas, de hojas vellosas y blanquecinas, flores pequeñas y blancas y semillas de color marrón claro, encapsuladas

¹²⁵⁸ Dioscórides, *MM* V, 33. Sobre el sicómoro (*Ficus sycomorus* L.) y su fruto, cf. Teofrasto, *HP* IV, 2, 3; Dioscórides, *MM* I, 127; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 616; Aecio, *LibMed* I, 382; Oribasio, *ColMed* I, 62; XII, σ, 58; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18; Plinio, *NH* XIII, 56-58.

¹²⁵⁹ Dioscórides, *MM* I, 71, 1-2; Galeno, *De antidotis* XIV, 78, 5-15. § 3.2.3.3, nota 467.

¹²⁶⁰ Dioscórides, *MM* V, 30; Plinio, *NH* XIV, 112. Sobre el terebinto (*Pistacia terebinthus* L.), cf. Teofrasto, *HP* III, 15, 3; Galeno, *SMTF* XII, 137; Dioscórides, *MM* I, 71; Oribasio, *ColMed* XLIV, 15-16; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 19, 14; Aecio, *LibMed* I, 386; Plinio, *NH* XIII, 54; XXIV, 27; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 442-444.

en vainas, y de olor penetrante. Conocida desde muy antiguo, se ha usado en medicina sobre todo como reconstituyente en casos de anemia y anorexia y también como un remedio para la gastritis y el estreñimiento, entre otras cosas. Asimismo, en la Antigüedad se empleaba en vinicultura, junto con otros ingredientes, como aromatizante y conservante de los vinos y para otros diversos usos¹²⁶¹. El vino de alholva (*tilites*), mencionado por *Geoponica*, se obtenía, según este texto, tras machacar y desmenuzar la planta y macerarla en vino (no se especifica tiempo de maceración). Se le consideraba muy útil para problemas del hígado¹²⁶².

- *Tragoriganites* (τραγοριγανίτης οἶνος).

Este vino se preparaba con una de las muchas clases que había de orégano, y en concreto con la denominada “tragorégano” (τραγορίγανος) que literalmente significa “orégano de macho cabrío”. Dioscórides habla de varias especies de esta planta (hoy sin identificar). La mejor, dice él, era la que crecía en Cilicia, Cos, Quíos, Creta o Esmirna, pero todas ellas eran caloríficas, diuréticas y beneficiosas para el vientre pues purgan, dice, los humores biliosos. El vino que se obtenía con esta clase de orégano, como en el caso del *origanites* (§ *supra*), se preparaba macerando la planta en mosto, envuelta y atada en un lienzo. Se consideraba, al igual que la propia planta, calorífico y diurético y adecuado contra los espasmos, los cólicos, los dolores de tripa y de costado y facilitaba las digestiones pesadas y difíciles¹²⁶³.

- *Trochites* (τροχίτης οἶνος) y *trochis*.

Trochites es un término que usa Dioscórides para referirse al vino elaborado con higos secos sobre todo en Chipre. Plinio utiliza, a su vez el término *trochis* con el mismo sentido. Véase § *supra* *Sycites*.

¹²⁶¹ En *Geoponica* (VI, 6, 1-2; 7, 1-2; VII, 12, 6), por ejemplo, aparece la alholva como ingrediente en la preparación de la pez para el tratamiento de las vasijas y como estabilizante del vino. En Columela (*RRa* XII, 20, 2; 21. 3; y 28, 1-3) se halla junto con el iris y el junco oloroso, en la preparación y aromatización del *defrutum*, como conservante del vino añadida al mosto durante la fermentación, y en una de las fórmulas para conseguir vinos dulces. Y en Paladio (*OA* XI, 14, 7) y *Geoponica* (VII, 24, 1) se recomienda, junto con otros ingredientes, tostados todos juntos, para “añejar” vinos jóvenes.

¹²⁶² *Geoponica* VIII, 14. Sobre la alholva (*Trigonella foenum graecum* L.), cf. Galeno, *De victu attenuante*, 49, 1; *De alimentorum facultatibus* VI, 537-538; *SMTF* XII, 141, 3; Pablo de Egina, *EML* VII, 4, 55, 1; Aecio, *LibMed* I, 390; Pseudo Dioscórides, *MM* II, 102; Columela, *RRa* II, 10, 33; Plinio, *NH* XVIII, 140 y 260; XXIV, 184-188; Paladio, *OA* II, 7; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 366-367.

¹²⁶³ Dioscórides, *MM* V, 45; Plinio, *NH* XIV, 111. Sobre la planta (no identificada, aunque probablemente del género *Satureia* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 30; Galeno, *SMTF* XII, 144; Oribasio, *ColMed* XII τ 13; Nicandro, *Alexipharmaca*, 310; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 19, 63; Aecio, *LibMed* III, 31; Plinio, *NH* XX, 176.

- *Thalassomeli* (θαλασσόμελι).

El agua marina, bebida, es dañosa para el estómago, turbadora del vientre y un buen purgante de flemas, decía Dioscórides, pero conveniente a la vez para las afecciones de nervios. Para suavizar sus efectos solía guardarse en casa durante cierto tiempo, pura y sin mezcla de agua potable, o bien cocerse. Y para las purgaciones podía administrarse sola, pero era más frecuente que se administrase con vino o con miel, con ojimiel o con *oxycraton* (§ 5.8.1). Quizá por eso surgió el denominado *thalassomeli*, una bebida hecha a base de agua marina (θαλάττιον ὕδωρ) y miel, aunque, en realidad y según la receta de Dioscórides, se haría con miel y con agua de lluvia y de mar a partes iguales. La mezcla, en este caso, era necesario solearla durante los días caniculares. Pero también podía hacerse el *thalassomeli* con dos partes de agua marina cocida y una de miel, trasvasando la mezcla seguidamente a otro recipiente empegado, sin necesidad de solearla con posterioridad. En el primer caso, dice Dioscórides, el *thalassomeli* era un fuerte purgante mientras que en el segundo la mezcla era más moderada y conveniente. Plinio, que no hace estas distinciones, dice que el *thalassomeli* era un buen purgante, de grato olor y sabor, y que no dañaba el estómago. Y Aecio habla también de la mezcla de agua de mar y miel aunque no cita el nombre de *thalassomeli*¹²⁶⁴.

- *Thymbrites* (θυμβρίτης οἶνος).

El *thymbrites* era un vino que se preparaba con ajedrea (θύμβρα), una planta aromática semejante al tomillo, pero menor y más tierna. Se cría en tierras pobres y lugares ásperos, aunque también se encuentra cultivada en los huertos, y produce una espiga llena de flor. En latín se la conocía también como *cunila* y *satureia*, aunque la primera sería la planta silvestre y la segunda la cultivada en el huerto, según A. Laguna. El vino de ajedrea se obtenía macerando la planta en mosto que luego fermentaba. Tanto la planta como el vino tenían los mismos poderes que el tomillo y el vino preparado con tomillo (§ *infra* *Thymites*), dice Dioscórides, y se utilizaban para los mismos tratamientos. Y Paladio aconsejaba macerar durante cinco días esta planta en cualquier vino que se considerara demasiado áspero para conseguir hacerlo suave y agradable de beber¹²⁶⁵.

¹²⁶⁴ Dioscórides, *MM* V, 12; Plinio, *NH* XXXI, 68; Aecio, *LibMed* XVI, 27, 26; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 76. Sobre el agua marina, *cf.* Dioscórides, *MM* V, 11.

¹²⁶⁵ Dioscórides, *MM* V, 50; Plinio, *NH* XIV, 105; Paladio, *OA* XI, 14, 6. Sobre la ajedrea y sus variedades

- *Thymelaites* (θυμελαΐτης οἶνος).

Vino preparado con torvisco (θυμελαΐα/κνέωρον), una planta muy parecida al “olivillo” (§ *supra* *Chamelaites*) con el que frecuentemente suele confundírsela aunque sus hojas son más estrechas y grasas que las de este. Ambas, además, recibían en la Antigüedad varios nombres y entre ellos el de πυρὸς ἄχνη/*pyrosachne* (“espuma de fuego”, de πῦρ, “fuego” y ἄχνη, “vello”, “espuma”) quizá por lo mordaces que son sus hojas al gusto. Su fruto rojo y pequeño, parecido al del mirto, se llamaba κόκκος Κνίδιος (*coccum/granum Cnidium* en latín y “grano cnidio” en castellano) y está presente en muchas recetas médicas. Solía confundírsele, por su parecido, con el del lino cultivado, y también con el del olivillo, pero Dioscórides y Pablo de Egina, dicen de forma expresa que no son la misma cosa. La planta es “enemiga del estómago” al decir de Dioscórides y, lo mismo que el olivillo, es “un drástico purgante”, dice P. Font Quer, virtud esta que pasaría seguramente al vino elaborado con ella. Este se obtenía echando las ramitas del torvisco con sus flores y frutos en mosto y reduciéndolo por cocción hasta los dos tercios, según dice Dioscórides. Era útil, según él, para purgar la bilis, la flema y el humor acuoso. Y también para reducir el bazo si estaba hinchado¹²⁶⁶.

- *Thymites* (θυμίτης οἶνος).

Con el tomillo (θύμος), una planta aromática muy común en los países mediterráneos y muy usada en la medicina antigua (como diurético y, con miel, contra el asma), se preparaba un vino llamado *thymites*. Se obtenía a base de poner a macerar esta planta (envuelta en un lienzo) en un mosto que luego fermentaba. Se consideraba, según Dioscórides y Oribasio, un buen estomacal y conveniente para las digestiones difíciles, la anorexia y la falta de fuerzas, las afecciones de los nervios y los fríos invernales y contra los venenos que enfrían y congelan. En *Geoponica* aparece una fórmula de preparación un poco distinta, pues se habla de recoger el tomillo en flor, dejarlo secar, triturarlo y ponerlo luego a macerar durante cuarenta días en vino blanco

(*Satureia thymbra* L.; *Satureia hortensis* L. y *Satureia montana* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 2, 3; Dioscórides, *MM* III, 37; Oribasio, *ColMed* XI, 0, 5; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 8, 35; Aecio, *LibMed* I, 167; Plinio, *NH* XIX, 165; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 686-689; Laguna, A, P. Dioscórides A., *acerca de la materia medicinal...*, p. 294.

¹²⁶⁶ Dioscórides, *MM* V, 68. Sobre el torvisco (*Daphne gnidium* L.) o su fruto, el grano cnidio, cf. Teofrasto, *HP* VI, 2, 2; IX, 20, 2; Dioscórides, *MM* IV, 172; Galeno, *SMTF* XII, 32, 6; Oribasio, *ColMed* XI, 0, 4; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 8, 37; 3, 10, 222; Aecio, *LibMed* I, 207; Plinio, *NH* XIII, 114; XXIII, 89; XXV, 79; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 388-389.

en una vasija bien cerrada. El vino así elaborado, se lee en este texto, era capaz de hacer subir la leche a las mujeres y tenía la portentosa virtud de no permitir caer en ninguna enfermedad al que lo tomaba¹²⁶⁷.

- Otros vinos medicinales.

Aparte de los “vinos” relacionados anteriormente, las fuentes antiguas mencionan aún otros vinos de uso médico elaborados con plantas o sus frutos, aunque no les ponen nombre, por lo que en las tablas (§ 5.4 y § 6) e índice (§ 11.2) aparecerán con el de la planta o fruto respectivo (en latín). Los hay que se preparaban con los frutos de los árboles y los hay que se elaboraban con “las hierbas que se crían en la huerta”, como dice Plinio, o con otras plantas pequeñas. Entre los primeros cabría mencionar, quizá, el vino que se preparaba con el fruto del loto (λωτός), un fruto dulce, agradable y similar al del mirto, al decir de Teofrasto y Plinio, aunque es poco probable que se elaborase en Grecia¹²⁶⁸. Y, desde luego, el que se preparaba con los frutos del algarrobo (κεράτια/*ceratia/siliquae*), los del níspero (μέσπιλα/*mespila*), los del cornejo o cerezo silvestre (κράνα / *cornea*), con las moras secas (μόρα ξηρά / *mora sicca*) o con

¹²⁶⁷ Dioscórides, *MM* V, 49; Oribasio, *ColMed* V, 25, 46; Plinio, *NH* XIV, 111; Columela, *RRa* XII, 35; *Geoponica* VIII, 19. Otros vinos portentosos que libraban de todas las enfermedades se mencionan en la propia *Geoponica* (§ *supra Hygieian phylatton*) y en Diocles de Caristo (en una receta recogida por Oribasio, § *supra Prasites*).

Sobre el tomillo (*Thymus vulgaris* L.), cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 54, 38; Teofrasto, *HP* VI, 2, 3; Dioscórides, *MM* III, 36; Galeno, *SMTF* XI, 887, 16; Oribasio, *ColMed* XI, 6; XLV, 12,1; Pablo de Egina, *EML* VII; 3, 8, 33; Aecio, *LibMed* I, 166; Plinio, *NH* XXI, 56-57; 154-157. Aunque, como dice P. Font Quer (*Plantas medicinales*, pp. 698-699), el tomillo de los antiguos griegos puede que no se corresponda con la planta denominada actualmente tomillo común (*Thymus vulgaris* L.), porque es una planta propia de los países mediterráneos occidentales y que apenas alcanza Grecia, sino que es muy probable que fuera alguna especie del género *Thymus* L. o *Thymbra* L.

¹²⁶⁸ Teofrasto, *HP* IV, 3, 1 y 4; Plinio, *NH* XIII, 106; XIV, 101; Heródoto, *Historiae* IV, 177-178; Polibio, *Historiae* XII, 2-8; Ateneo, *Ds* XIV, 651D-E.

Tanto Teofrasto como Plinio comentan que el vino hecho con el fruto del loto (probablemente por fermentación de su zumo), no duraba mucho tiempo sin alterarse y Plinio añade que era similar al *mulsum*, característica que también señala Polibio que lo compara con el *oinomeli* (*supra*). Con el término “loto” (*Celtis australis* L.), no obstante, los antiguos debían de designar plantas diversas, acuáticas, arbustos y árboles (“del vino de loto, sea árbol, arbusto o hierba, ya se ha hablado” decía Plinio, XIV, 101) y el *DRAE*, da dos acepciones de loto: “una planta acuática de la familia de las ninféaceas de hojas muy grandes, y también un árbol del norte de África, parecido al azufaifo, de unos dos metros de altura, de fruto rojizo, dulce y del tamaño de la ciruela”. Sobre el loto en la Antigüedad, cf. Teofrasto, *HP* IV, 3, 1-4; Dioscórides, *MM* I, 117, Galeno, *SMTF* XII, 65,5-66,4; Plinio, *NH* XIII, 104-110; XVI, 123. Del loto, por otra parte, ya habla Homero (*Odyssea*, IX, 84-104) en el episodio en el que Odiseo, en su periplo, llega al país de los “lotófagos” (comedores de loto), un país mítico (Plinio, V, 28, lo sitúa en el norte de África), donde los viajeros que llegaban se olvidaban de regresar a su patria y solo anhelaban quedarse allí comiendo el dulce fruto del árbol (más dulce, dice Heródoto, que los dátiles de palmera). Y en el *Corpus Hippocraticum* (*Mul.* II, 195, 5; 203, 52; 204, por ejemplo) se recomienda el uso de serrín de loto y de ciprés junto con otras sustancias aromáticas y vino tinto seco para realizar fumigaciones.

las serbas (οὔα / *sorba*), vinos mencionados por Plinio y algunos por Dioscórides, *Geoponica* o Paladio. Se prepararían, posiblemente, macerando en mosto estos frutos una vez troceados o majándolos y exprimiéndolos para obtener zumo que luego podía fermentar o mezclarse con miel, al igual que ocurría con el vino *cydonites* (§ *supra*) elaborado con membrillos. Todos ellos eran, al menos los que menciona Dioscórides, astringentes y buenos estomacales¹²⁶⁹. Y entre los segundos estarían vinos, que menciona Plinio, como el preparado con la raíz del espárrago (ἀσπάραγος / *asparagus*), cuya simiente bebida con vino, decían los hipocráticos, ayudaba a concebir a una mujer, o con la de la genciana (γεντιανή / *gentiana*), una planta de tallo sencillo y erguido, de olor fuerte y sabor muy amargo, tónica, febrífuga y abortiva, o con el serpol (ἔρφυλλος / *serpyllum*), una especie de tomillo de tallos rastreros, o con el cálamo aromático (κάλαμος αρωματικός / *calamus aromaticus*) que, bebido en zumo, se consideraba un buen diurético y útil a nefríticos e hidrópicos. Todos ellos, como ocurre con el resto de “vinos de hierbas”, se elaborarían posiblemente machacando el tallo, hojas y/o bayas y macerándolo todo (envuelto en un lienzo) en vino ya hecho durante algún tiempo (o en mosto que luego se cocía o fermentaba) y en algún caso se añadiría *sapa* y/o agua de mar¹²⁷⁰. Algunas de estas plantas, por otra parte, como el cálamo aromático, se las puede encontrar también, junto con otros ingredientes, en la

¹²⁶⁹ Plinio, *NH* XIV, 103; Dioscórides, *MM* V, 24 (vino de algarrobo, níspero y sorba); *Geoponica* VII, 35, 1 (vino de cornejo); Paladio, *OA* II, 15, 5 (vino y vinagre de serba).

Sobre el algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.) y las algarrobas, cf. Teofrasto, *HP* IV, 2, 4; Dioscórides, *MM* I, 114; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 615, 1-6; *SMTF* XII, 23, 10; Plinio, *NH* XV, 95; XXIII, 151; Paladio, *OA* III, 25, 27.

Sobre el níspero (*Crataegus oxyacantha* L. / *Crataegus orientalis* Pall.), del que Dioscórides menciona varias especies (incluidas hoy en distintos géneros), cf. Teofrasto, *HP* III, 12, 5; Dioscórides, *MM* I, 118; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 606, 1-11; *SMTF* XII, 72; Plinio, *NH* XV, 84; XXIII, 141, 5.

Sobre el cornejo o cerezo silvestre (*Cornus mas* y *Cornus sanguinea* L.), cf. Teofrasto, *HP* III, 12, 1-2; Dioscórides, *MM* I, 119; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 606, 1-11; *SMTF* XII, 41, 15; Plinio, *NH* XVI, 105; XXI, 72; XXIII, 141, 1-4.

Sobre el moral (*Morus nigra* L.) y las moras, cf. Dioscórides, *MM* I, 126; Galeno, *SMTF* XII, 78, 15-79; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 108; Plinio, *NH* XV, 97; XXIII, 134-140; Paladio, *OA* III, 25, 28-30.

Sobre el serbal (*Sorbus domestica* L.) y la serba (una fruta parecida a una pera pequeña y de color entre rojo y amarillo), cf. Teofrasto, *HP* III, 12, 6-9; Dioscórides, *MM* I, 120; Galeno, *SMTF* XII, 87, 17; Columela, *RRa* XII, 16, 4; Plinio, *NH* XV, 85; XXI, 72, 2; XXIII, 141, 7.

¹²⁷⁰ Plinio, *NH* XIV, 105, 111 y 112; Hipócrates, *Mul.* I, 75, 54.

Sobre el espárrago (*Asparagus officinalis* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 4, 2; Dioscórides, *MM* II, 125; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 641, 11-642, 4; *SMTF* XI, 841; Plinio, *NH* XX, 108-110.

Sobre la genciana (*Gentiana purpurea* L.), cf. Dioscórides, *MM* III, 3; Galeno, *SMTF* XI, 856; Plinio, *NH* XXV, 71. Y sobre el serpol (*Thymus serpyllum* L.), cf. Plinio, *NH* XX, 245-246; Dioscórides, *MM* III, 38; Galeno, *SMTF* XI, 877.

Sobre el cálamo aromático, que Plinio incluye entre los arbustos, véase § 5.3.1 *Aromatites y Acorites*.

elaboración de vinos aromáticos o dulces. O en otro tipo de vinos con la finalidad de compensar olores y sabores fuertes y desagradables como el del eléboro, por ejemplo¹²⁷¹. Había más nombres de vinos medicinales todavía pero algunos de ellos con una fórmula de elaboración tan antigua que estaba ya olvidada o en desuso en tiempos de Plinio, según dice él mismo¹²⁷².

5.3.2. Bebidas saludables y *propomata* (προπόματα) o vinos de aperitivo.

Entre los “vinos preparados” podría incluirse también, sin duda, un amplio grupo de bebidas (preparadas generalmente con vino) cuyos ingredientes (y elaboración) eran muy similares a los de los “vinos medicinales” relacionados antes. A veces incluso podría pensarse que se trata tan solo de una forma distinta de “preparar” el mismo “vino” y, además, casi todas las referencias que hay de ellas aparecen precisamente en los escritos médicos (si bien en los ya un poco tardíos) y en *Geoponica*. El médico Pablo de Egina las incluye entre las que él llama “bebidas suaves y provechosas (ήδέα καὶ ὠφέλιμα πόματα), elaboradas con miel, agua, zumos de frutas y sustancias aromáticas, entre las que, además, pueden estar las que contengan vino, a las que también llaman *propomata*” (καὶ τὰ μὲν ἐξ οἴνου συντιθέμενα, ἃ δὲ καὶ προπόματα καλοῦσι), bebidas que siempre pueden recomendarse, “sobre todo a los que no tengan fiebre” (ἐπὶ τῶν ἀπυρέτων μάλιστα), o que pueden tomarse sin más por puro placer (μόνης ἡδονῆς χάριν) en cualquier momento. Oribasio proporciona un amplio elenco de estos preparados con las fórmulas para elaborarlos y el también médico Alejandro de Trales los recomienda en múltiples ocasiones para el tratamiento de diversas dolencias¹²⁷³. Se trata, en suma, de bebidas saludables (hechas de frutas, miel, etc.) que cuando contienen vino se las llama de forma genérica *προπόματα/propomata*, término compuesto de *προ*, (“antes”) y *πόμα* o *πῶμα* (“bebida”), que la *Suda* hace derivar de *προπίνω* (“beber antes”), y que podríamos traducir al castellano como “bebidas de aperitivo”¹²⁷⁴. El término *πρόπομα/propoma*, sin embargo, con el sentido de “aperitivo”, aparece ya en época helenística en el historiador Filarco. Pero no está claro si con *propoma* este historiador se refiere a aperitivos sólidos, a bebidas

¹²⁷¹ Cf., por ejemplo, Dioscórides, *MMV*, 39, 54 y 72; Catón, *Agc* 105; Plinio, *NH XIV*, 107.

¹²⁷² Plinio (*NH XIV*, 111) menciona como ya olvidados los vinos *scyzinum et itaeomelin et lectisphagiten*.

¹²⁷³ Pablo de Egina, *EML VII*, 15, 1-30; Oribasio, *ColMed V*, 32-33; Alejandro de Trales, *Therapeutica II*, 341, 15; 513, 19.

¹²⁷⁴ *Suda*, π 2576. Herodiano (*De prosodia catholica III*, 353, 22) utiliza también *πρόδομα* y *πρόπωμα* como términos equivalentes a *πρόπομα*.

o a ambas cosas, aunque en el contexto en el que aparece esta cita en Ateneo, más bien parece referirse a lo último¹²⁷⁵. No obstante, con posterioridad a Filarco, y sobre todo durante el Imperio Romano, aunque también podía designar los entremeses sólidos, *propoma* se empleó principalmente para designar esas bebidas que se acostumbraba a servir de aperitivo, sobre todo las que tenían el vino como uno de sus componentes¹²⁷⁶. En el prefacio que Casiano Baso dirige a su hijo Baso, al comienzo del libro VIII de los *Geoponica*, le dice que en ese libro va a tratar de las “distintas maneras de preparar los vinos (διαφόρους σκευασίας οἴνων) y de otros *propomata* (καὶ ἑτέρων προπομάτων)”, y, efectivamente y como dice el autor, en ese libro se detallan unos cuantos “vinos medicinales” o *propomata*, pues la frontera o separación entre ambos grupos, como ya se dijo (§ 5.3) y si es que puede hablarse así, es un poco difusa y no está tan clara¹²⁷⁷. De los primeros ya se ha tratado en el apartado anterior y de los llamados *propomata* podría decirse que, en general, se elaboraban no con mosto que luego fermentaba (como la mayor parte de los vinos medicinales) sino con vino (y por lo general añejo), miel y una o varias plantas o sustancias aromáticas. La mayor parte de las veces se preparaban por puro placer y podían ser consumidos casi de inmediato (al contrario que la generalidad de los vinos medicinales), sin esperar de forma habitual más allá de diez días una vez realizada la mezcla en la vasija. No solían trasegarse, aunque en ocasiones requerirían filtrado. Se utilizaban, al menos algunos, como “vinos de aperitivo” y debían de ser más bien ligeros, frescos, aromáticos y suaves. Propios, por tanto, para tomarse antes de la comida (o cena

¹²⁷⁵ Filarco, *FGrH*, 81, fr. 50 y Ateneo, *Ds* II, 58B-C: πρόπομά τι πρὸ τοῦ δείπνου περιεφέρετο, καθὼς εἰώθει τὸ πρῶτον (“se sirvió *un aperitivo* antes de la cena como se acostumbraba a hacer al principio”). Y a continuación de esta cita de Filarco continúa Ateneo (refiriéndose ya a “su banquete”): “respecto a los alimentos dispuestos en los aperitivos (ἐν τοῖς προπόμασι), había entre otros, los siguientes” (y relaciona a continuación varios productos sólidos: setas, calabazas, espárragos...).

¹²⁷⁶ La costumbre de tomar estas bebidas como aperitivo antes de la comida/cena debía de estar bastante generalizada durante la época romana, lo que le permite a Plutarco (*QC* 624C y 734A) hablar de los que él llama προμεθυσθέντες/*promethysthentes*, personas que antes de empezar a comer ya estaban borrachas. Pero con anterioridad a Plutarco, Efigio de Olinto (*De Alexandri et Hephaestionis exsequiis*, *FGrH* 126, fr.1 y Ateneo, *Ds* III, 120E) ya había dicho que los macedonios no sabían beber con prudencia y que ya estaban ebrios antes de empezar a comer. Para Plinio (*NH* XIV, 143) el vino de aperitivo era una costumbre extranjera importada en Roma en los días de Tiberio (probablemente desde el Próximo Oriente, y tal vez de Bitinia o Macedonia como sugiere J. André, *Plinie l’Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 143, basándose en Ateneo, *Ds* II, 58B-C y IV, 128C).

¹²⁷⁷ Algunos de los vinos incluidos entre los llamados “medicinales”, sobre todo los elaborados con miel (*oinomeli*, *hydromeli*, *melomeli*, *rhodomeli*, etc.) y algunos otros como el *hydromelon* o los preparados con ajeno, rosas o mirto (que podían llevar miel y otras sustancias aromáticas en su preparación, según algunos autores), bien podrían incluirse en un grupo o en otro, y, de hecho, algunos de ellos solían tomarse también como aperitivo, al menos durante el Helenismo y en tiempos posteriores cuando debió de popularizarse la costumbre de servir aperitivos antes de la comida/cena.

más bien) cumpliendo entonces, en cierta manera, la función de nuestros vermouths o manzanillas actuales. Pero seguramente se tomarían asimismo en cualquier situación o circunstancia¹²⁷⁸. Y, desde luego, servían también como remedios terapéuticos, tal y como decía el médico Pablo de Egina¹²⁷⁹. Casi todos estos preparados o *propomata* suelen tener como nombre el del ingrediente principal (planta o sustancia aromática) que acompañaba al vino y a la miel, terminado en el sufijo -τον, un sufijo que, al decir de P. Chantraine, puede ser simplemente un antiguo adjetivo verbal o que puede implicar ciertos términos técnicos o familiares¹²⁸⁰. Algunos de estos nombres están tomados, de forma clara, del latín, como es el caso de *apiaton* (“vino de apio”, *apium* en latín pero σέλιον en griego), *conditon* (“vino condimentado”, *condire* en latín, pero ἀρτύνειν/ἡδύνειν en griego) o *rhosaton* e *hydrorhosaton* (“vino de rosas”, *rosa* en latín, pero ῥόδον en griego), lo que indicaría, en cierta medida, su tardía aparición en la Antigüedad clásica. Posiblemente con posterioridad a Dioscórides, pues ni el término *propoma* ni ninguno de estos “vinos” en -τον, se encuentra en la obra de este médico, aunque en ocasiones él aconsejaba, para “abrir el apetito” (κινεῖν/ποιεῖν ὄρεξιν), tomar alguno de los que él llama “vinos preparados” incluidos en el apartado anterior¹²⁸¹. Se conocen los nombres de bastantes de estos *propomata*, de los que los más citados y significativos se relacionan a continuación

¹²⁷⁸ Este tipo de preparados (o similares) debía de tener, no obstante, una cierta tradición en Grecia, aunque no se les llamase *propomata*. Teofrasto (*De odoribus*, fr. 4.51 Wimmer y Ateneo, *Ds* I, 32A) cuenta que en el Pritaneo de Tasos se ofrecía (a los invitados a la recepción y banquete, se supone) un vino admirable por su sabor, “pues ponen en la vasija pasta de harina de trigo (σταις) mezclada con miel, con lo que el vino adquiere la fragancia propia de la miel, pero también la dulzura de la pasta de harina”. Y Aristón de Ceos (*DSA* VI, fr. 23 y Ateneo, *Ds* II, 38F) decía que “la bebida más agradable es la que participa a un tiempo de dulzura y grato aroma y por eso algunos pueblos en los alrededores del Olimpo de Lidia preparan el llamado néctar uniendo en una mezcla homogénea vino, miel y las más olorosas de las flores”. En ambos casos la mezcla debía de hacerse seguramente con algunos días de antelación (al estilo de los *propomata*), y no en el momento mismo del consumo (como ocurría con el *cyceon*, § 7.1), pues Teofrasto dice que para hacer la mezcla se utilizaba una vasija (κεράμιον) y no una cratera (κρατήρ) y lo mismo cabría decir de Aristón que utiliza el verbo κατασκευάζειν (“preparar”). En todo caso, añadir miel y harina (o flores) al vino era algo bastante corriente en la Grecia antigua (§ 9.1.3 y § 5.3.1. *Anthines* o *Rhodites* y también § *infra* *Rhosaton*).

¹²⁷⁹ Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 1-30. Preparados farmacológicos similares a estos vinos, como el láudano, por ejemplo, (un preparado a base de vino blanco, opio, azafrán y otras sustancias) han estado utilizándose en la farmacopea europea prácticamente hasta antayer.

¹²⁸⁰ Chantraine, P., *La formation des noms en grec ancien*, pp. 299-302: Los sustantivos en -το- presentan estructuras diversas, se remontan al indoeuropeo y no parece que el sistema haya sido muy productivo. Y los neutros en -τον pueden ser simples adjetivos verbales, como ποτόν (“bebida”), de πίνω (“beber”), o φυτόν (“planta”), de φύω (“producir”, “hacer nacer”) o pueden implicar determinados términos técnicos o familiares como ἄριστον (“desayuno” en Homero).

¹²⁸¹ Entre los vinos recomendados por Dioscórides como “aperitivo” estarían, por ejemplo, el *Apsinthites*, *Selinites* y *Petroselinites* y el *Oinomeli* o el *Hydromeli* (§ 5.3.1). En Galeno aparece el término *propoma* una única vez, de forma genérica y en plural (*De ptisana* VI, 828, 6), pero no cita ninguno de estos vinos, aunque en el Pseudo Galeno (*De remediis parabilibus*) sí se encuentran referenciados algunos de ellos.

en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos, señalando también de forma muy somera sus componentes (sin detallar cantidades) y algunas de sus aplicaciones médicas. Tan solo se relacionan aquí aquellos cuyo nombre termina en -τον, ya que otros preparados similares, con terminación o no en -μέλι, que también podían utilizarse como aperitivos y que seguramente son anteriores en el tiempo a estos, se han incluido en § 5.3.1.

- *Anisaton* / *Annesaton* (ἀνισάτον / ἀννησάτον).

Según Oribasio este preparado se hacía con vino blanco (el preferido de cada elaborador, según él), anís (ἄνισον/ἄννησον) y miel (μέλι), ingrediente que le diferenciaría del *anisites* (§ 5.3.1), y Aecio añadía a estos componentes una espiga de trigo (στάχυς). Ninguno de los dos autores especifica el tiempo de maceración ni las aplicaciones médicas que pudiera tener. Alejandro de Trales, en cambio, lo creía útil, al igual que otros *propomata*, para tratar los cólicos nefríticos originados por humores fríos y lo recomendaba también para tratar la estranguria o micción dolorosa¹²⁸².

- *Apiaton* (ἀπιάτον).

Un nombre de vino derivado, sin duda, del latín *apium* (“apio”) ya que en su preparación intervenían como ingrediente principal las semillas de apio (σέλινον en griego), mezcladas con semillas u hojas verdes de ruda (πήγανον) y miel (μέλι). Esta mezcla se ponía a macerar en vino durante quince días. Ni Aecio ni *Geoponica* que mencionan la elaboración de este preparado especifican el tipo de vino que debía emplearse ni las aplicaciones médicas. Alejandro de Trales lo incluye, junto con otros *propomata*, en la dieta para tratar la hidropesía y los cólicos nefríticos de una forma alternativa¹²⁸³.

- *Apsinthaton* (ἀψινθάτον).

Un vino preparado y aromatizado principalmente con ajeno, aunque a diferencia del *apsinthites* (§ 5.3.1) que también se preparaba con esta planta, se añadía miel y otros ingredientes en su elaboración. Según la fórmula que aparece en Oribasio, el *apsinthaton* contenía ajeno (ἀψίνθιον), costo aromático (κόστος ἀρωματικός), amomo (ἄμωμον), casia (κασία), mercurial perenne (φύλλον) y miel (μέλι), que se maceraban en vino durante diez días. Era bueno, según él, para calmar la tos y aclarar la garganta.

¹²⁸² Oribasio, *ColMed* V, 33, 10; Aecio, *LibMed* XVI, 137, 7; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 341, 17; 487, 13.

¹²⁸³ *Geoponica* VIII, 30; Aecio, *LibMed* XVI, 138, 7; Alejandro de Trales, *Therap.* II, 341, 16; 457, 11-15.

Aecio presenta hasta ocho fórmulas diferentes de obtener este reparado (con distintos componentes cada una además del vino y la miel). La más simple no se diferencia mucho de la de Oribasio, aunque plantea una variante a la que llama ῥοδαψινθάτον/*rodapsinthaton* en la que sustituye el ajento por pétalos de rosas secas. Cuatro de esas fórmulas, encaminadas a depurar los distintos humores, aparecen en un amplio capítulo dedicado a los fármacos que él llama καθαίροντες (“purificativos” o “que limpian”). Cada una de ellas lleva el nombre del preparado más el del humor correspondiente y está compuesta de elementos diferentes, salvo el vino y la miel que aparecen en todas. Ofrece, además, una preparación adicional conveniente para los que sufrían de piedras y cólicos nefríticos y otra más, a la que él llama μαλακτικός ἀψινθάτον (“*apsinthaton* emoliente”), para ablandar el vientre. Alejandro de Trales, por su parte, incluye este vino en la dieta para tratar la hidropesía, como alternativa al uso del *apiaton*, y lo aconseja también para tratar los cólicos nefríticos y la epilepsia¹²⁸⁴.

- *Citraton* (κιτράτον).

Se preparaba, según cuenta Aecio, macerando en vino la cáscara de la cidra (κίτρον/κιτρίον / κιτρόμηλον / μήλον Μηδικόν y *citria* en latín) y las hojas del cidro (κιτρέα/μηλέα Μηδική y *citrus* en latín) durante seis días y añadiendo miel con posterioridad. El cidro, dice P. Font Quer, es un árbol del género *citrus*, de hojas ovales y flores de color de rosa o purpúreas cuyos frutos (cidras) se parecen a los limones aunque son más grandes. Dioscórides, que no cita este preparado, comenta que las cidras bebidas con vino eran eficaces para relajar el vientre y contra los venenos mortales ingeridos, algo que también recoge Plinio. Y esta especie de “limonada” o “sangría” melada era recomendada por Alejandro de Trales para tratar algunos tipos de cólicos intestinales o nefríticos alternativamente con otros *propomata* como el *anisaton* o el *apiaton*¹²⁸⁵.

¹²⁸⁴ Oribasio, *ColMed* V, 33, 13; Aecio, *LibMed* III, 69-72 y IX, 26, 99-108 (fórmulas humorales); IX, 26, 93 (emoliente); XI, 13, 121 (para litiasis); XVI, 134, 1 (*rodapsinthaton*); XVI, 137, 1 (fórmula simple); Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 457, 11-15; 341, 16; I, 543, 25-27; Focio, *Bibliotheca*, 177a, 40.

Debía de ser, por otra parte, un producto bastante popular ya que aparece mencionado, junto al *conditon* y el *rhosaton* (§ *infra*), en el *Edictum de pretiis* de Diocleciano (2, 17-19).

Sobre la mercurial perenne (*Mercurialis perennis* L.), cf. Teofrasto, *HP* IX, 18, 5; Dioscórides, *MM* III, 125; Plinio, *NH* XXVII, 125.

¹²⁸⁵ Dioscórides, *MM* I, 115, 5; Aecio, *LibMed* XVI, 138, 3; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 341, 17; Plinio, *NH* XXIII, 105. Sobre el cidro (*Citrus medica* L.) y la cidra, cf. Teofrasto, *HP* IV, 4, 2; Dioscórides, *MM* I, 115, 5; Ateneo, *Ds* III, 83A-85C; Galeno, *De victu attenuante*, 83, 6; *SMTF* XII, 77, 4-15; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10, 193; Aecio, *LibMed* I, 280; Virgilio, *Georgica* II, 126-135; Plinio, *NH* XII, 15-16; XXIII, 105; Paladio, *OA* IV, 10, 11-18; *Geoponica* X, 7-10; 76, 7; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 434.

- *Conditon* (κονδῖτον) / *conditum*.

“Vino condimentado” sería la traducción literal del nombre de este vino que deriva, sin duda, del latín *condire* (condimentar), ya que en griego sería más bien ἄρτυτόν (de ἄρτυνεν, “sazonar”). La miel (μέλι) y la pimienta (πίπερι), una especia muy utilizada en la cocina incluso en nuestros días, eran sus ingredientes básicos junto con el vino. Dioscórides decía que la pimienta es analgésica, abre el apetito y mezclada con las salsas colabora activamente en la digestión de los alimentos. Y distinguía tres clases: la larga que, por no estar en sazón al cogerla, es más adecuada para los antídotos; la negra que es más grata al gusto y más aromatizante y útil para la condimentación, y la blanca que, por estar sin madurar, es más débil que las anteriores¹²⁸⁶. Pero en las recetas que se conservan de la preparación de este vino, más o menos complejas, no siempre se indica el tipo de pimienta que debe utilizarse. Quizá la más simple sea la de Oribasio o la que aparece en *Geoponica*, tomada de Demócrito. Según esta receta se prepararía con pimienta lavada (sin especificar tipo), dejada secar y bien triturada, un poco de miel ática y vino blanco añejo (o el preferido por el consumidor, como dice Oribasio), aunque no se especifica el tiempo necesario para que el preparado estuviese a punto¹²⁸⁷. Pero debieron de existir múltiples fórmulas de preparar este vino que incluirían el añadido de más o menos ingredientes a la pimienta y la miel y que le conferirían una gran versatilidad en el tratamiento de enfermedades. El propio Oribasio o Alejandro de Trales ofrecen una receta para corregir los cálculos de la vesícula o los cólicos nefríticos, a base de macerar en vino durante diez días pimienta blanca, miel y otros varios ingredientes como el ásaro, el ácoro, el dauco, el apio o la ruda, entre otros, preparado que el segundo recomendaba también para el tratamiento de la epilepsia. Aecio, en el amplio capítulo dedicado a los fármacos purificativos o que limpian (καθαίροντες), presenta tres fórmulas diferentes de preparación de este vino, con distintos componentes cada una de ellas (además del vino, la pimienta y la miel) y con indicación expresa de uso para flemáticos, melancólicos y biliosos. Y Pablo de Egina

¹²⁸⁶ Dioscórides, *MM* II, 159, 3. La pimienta (blanca) ya la menciona el propio Dioscórides como ingrediente del vino “anticatarral” (§ 5.3.1 *Catarrhus*) y también se hace referencia a ella en *Geoponica* en la preparación “infalible” del vino que preservaba la salud hasta la vejez (§ 5.3.1 *Hygieian phylatton*).

Sobre la pimienta más usual (*Piper nigrum* L.) y sus variedades, cf. Teofrasto, *HP* IX, 20, 1-2; Dioscórides, *MM* II, 159 y 161; Nicandro, *Theriaca*, 876; Galeno, *SMTF* XII, 97, 5 y 147, 9; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 16, 27 y 20, 14; Aecio, *LibMed* I, 316 y 398; Plinio, *NH* XII, 27-30.

¹²⁸⁷ Oribasio, *ColMed* V, 33, 9; *Geoponica* VIII, 31.

lo aconseja contra la anorexia¹²⁸⁸. En Roma, dice Plinio, al vino preparado con miel y pimienta unos lo llamaban *vinum conditum* (“condimentado”) y otros *piperatum* (“pimentado”). Y Apicio facilita dos recetas para elaborar sendos tipos de este vino: el *conditum paradoxum* (“maravilloso”), como bebida placentera y otro (*conditum viatorium*) para reponer las fuerzas de los viandantes¹²⁸⁹.

- *Cydonaton* (Κυδωνάτον).

Según Aecio, que presenta una receta amplia y detallada, este “vino” se preparaba con agua de lluvia (ὕδωρ ὀμβρίον), miel (μέλι) y zumo de membrillos (μήλων κυδωνίων χυλόν) y de una forma similar al *hydromelon*. Para su elaboración había que hervir el agua y, cuando estuviese hirviendo, añadir la miel y a continuación el zumo de membrillos. Podía consumirse al cabo de unos días cuando hubiese reposado, pero también podía guardarse en casa “donde se almacena el vino” durante todo el invierno, en cuyo caso se aconsejaba solearlo durante unos diez días, antes de consumirlo. En todo caso, este preparado era para Aecio un buen astringente, estomacal y digestivo y útil también en los cólicos nefríticos y para la vejiga. En *Geoponica* se menciona un vino de membrillos (al que no se le da nombre) un poco distinto que se obtenía por maceración de los membrillos en vino durante solo tres días (y sin ningún otro ingrediente) y podía consumirse ya al cuarto día, por lo que posiblemente se trataría tan solo de perfumar o aromatizar vino con membrillos para su consumo inmediato¹²⁹⁰.

- *Chamaimelaton* (χαμαιμηλάτον).

Se trata de un vino preparado con manzanilla (χαμαίμηλον/*chamaimelon* o ἀνθεμίζ/*anthemis*), una hierba pequeña de tallos débiles, hojas abundantes y flores olorosas con centro amarillo y circunferencia blanca. El nombre de χαμαίμηλον, que literalmente significa “manzana de tierra” (χαμαί, “tierra” y μήλον, “manzana”), lo recibía, dice Dioscórides, por la semejanza con la manzana en el olor. Muy utilizada en la farmacopea antigua como un buen diurético, estomacal y disolvente de piedras, es todavía hoy muy socorrida en infusión. Para obtener el vino se maceraban las flores de la manzanilla en vino durante unos veinte días, según dice Oribasio, y después y tras

¹²⁸⁸ Oribasio, *ColMed* V, 33, 8; *EcM* 62, 9, 2; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 469, 15-27; I, 543, 25-27; Pablo de Egina, *EML* III, 37, 20-25; Aecio, *LibMed* III, 66-68; XI, 13, 97-106; XVI, 136.

¹²⁸⁹ Plinio, *NH* XIV, 108; Apicio, *De re coquinaria* I, 1, 1-2. Y Paladio (*OA* III, 32) pretendía, como en el caso de otros vinos perfumados, que este vino lo produjese también la propia vid. Véase § 5.3.1. *Myrines*.

¹²⁹⁰ Aecio, *LibMed* V, 143; *Geoponica*, VIII, 17.

filtrar el vino se añadía miel y se cocía todo junto. Oribasio lo incluye entre las bebidas sanas que sientan bien al estómago¹²⁹¹.

- *Hydrorhosaton* (ὕδροροσάτον).

Literalmente el nombre *hydrorhosaton* es un vocablo compuesto de un término griego (ὕδωρ, “agua”) y otro latino (*rosa*, “rosa”) y podríamos traducirlo por “agua de rosas”. Se trata de un preparado a base de pétalos de rosas, miel y agua de lluvia (ὕδωρ ὀμβρίον) o de fuente (πηγαῖον), no muy distinto al clásico *rhodomeli* (§ 5.3.1) o, quizá, se trate en realidad del mismo producto, pero preparado de una forma un poco diferente. Se obtenía añadiendo rosas desmenuzadas al agua hirviendo y agregando después de algún tiempo la miel. Posteriormente se ponía todo a solear durante unos días antes de guardarlo en casa. Pablo de Egina lo recomendaba, al igual que otros productos similares como el *rhodomelon* o el *hydromelon*, para el tratamiento de la diabetes y la frenitis y también Alejandro de Trales lo recomendaba para tratar esta última enfermedad¹²⁹².

- *Iaton* (ιάτον) / *violatum*/*violacium*.

Iaton llaman Oribasio y Alejandro de Trales al vino elaborado con violetas (ἴα en griego y *violae* en latín), una planta pequeña, de hoja oscura y desigual, y con una flor purpúrea y muy olorosa. Para obtenerlo, según las recetas de estos médicos, se maceraban las flores de las violetas en vino durante varios días y con posterioridad se añadía miel y se cocía todo junto. Para Apicio se preparaba como el *rosatum* (§ *infra*) y Paladio, que lo llama *violatum*, precisa que los días de maceración antes de añadir la miel fuesen treinta y el vino, añejo. Pero, según él, también podría obtenerse vino de violetas haciendo que lo produjera la propia vid (§ 5.3.1. *Myrines*). Y Alejandro de Trales lo aconsejaba, entre otras cosas, para calmar el dolor en los cólicos nefríticos¹²⁹³.

¹²⁹¹ Oribasio, *ColMed* V, 33, 7; Dioscórides, *MM* III, 137, 3.

Sobre la manzanilla (*Matricaria chamomilla* L.), cf. Teofrasto, *HP* VII, 14, 2; Dioscórides, *MM* III, 137; Galeno, *SMTF* XI, 562, 6-564, 9; 833, 6; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 22; Aecio, *LibMed* I, 38, 1; Oribasio, *ColMed* XI α 53; *Libri ad Eunapium* II, 1, α 50; Plinio, *NH* XXII, 53; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 9, 46; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 808-812.

¹²⁹² Oribasio, *ColMed* V, 33, 3; Aecio, *LibMed* V, 140; Alejandro de Trales, *De febribus*, I, 327, 10; *Therapeutica* I, 523, 1-15; II, 235, 29; Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 3; III, 6,2; 30, 1, 22; 45, 10; Isidoro, *Etymologiae* XX, 3, 12.

¹²⁹³ Oribasio, *ColMed* V, 33, 6; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 585, 9; II, 473, 9; Apicio, *De re coquinaria* I, 4, 1; Paladio, *OA* V, 5; III, 32.

Sobre las violetas (*Viola odorata* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 6, 7; Dioscórides, *MM* IV, 121; Galeno, *SMTF* XI, 889; Plinio, *NH* XXI, 27; 64 y 130; *Geoponica* XI, 22-23.

- *Libysticon* (λιβυστικόν).

Un vino preparado y aromatizado con miel y con una planta llamada λιβυστικόν/*libysticon*, que suele identificarse con λιγυστικόν/*ligysticón*, una hierba que Dioscórides y Plinio describen como muy abundante en Liguria (de donde recibe su nombre, dicen) y parecida al pánace de Heracles en su raíz, su tallo y su virtud. Sus semillas y raíz se utilizaban como condimentos en la cocina, y en medicina principalmente como estomacales y diuréticos. A juzgar por el número de citas que pueden encontrarse en la literatura médica, la planta se utilizaba y recomendaba con mucha más frecuencia que el *libysticon* preparado con ella y que aparece mencionado en Alejandro de Trales entre otros *propomata*¹²⁹⁴.

- *Mastichaton* (μαστιχάτον).

Era una bebida hecha, según señala Aecio (que no especifica más que ingredientes y cantidades) con vino, miel, comino (κύμινον) y una gomorresina (como ingrediente principal) obtenida del lentisco y llamada en griego σχινίνη o μαστίχη/*mastiche* (de donde recibe el nombre este preparado) y almáciga en castellano. En la Antigüedad esta resina se consideraba una de las de más alta calidad (sobre todo la que se producía en la isla de Quíos) y formaba parte de múltiples recetas médicas. Se utilizaba, dice Dioscórides, en los dentífricos y en los cosméticos del rostro. Y masticada, producía buen olor de boca y contraía las encías. El comino es una hierba (y especia) de olor aromático y sabor acre usada en medicina como estomacal y en la cocina como condimento (incluso hoy día). Y el vino *mastichaton*, elaborado con estos ingredientes, lo recomienda Alejandro de Trales, para tratar cólicos intestinales o nefríticos, de forma alternativa con otros *propomata* como el *conditon* o el *apiaton*¹²⁹⁵.

¹²⁹⁴ Alejandro de Trales, *Therap.* II, 341, 17. En cuanto a la planta, no bien identificada hoy, podría tratarse del levístico (*Levisticum officinale* L.), o bien del ligústico (*Laserpitium siler* L.), plantas próximas de la familia de las apiáceas (Carnoy, *Dictionnaire étymologique*, pp. 161-162; Liddell-Scott, voz λιβυστικόν). En la Antigüedad, cf. Galeno, *SMTF* XII, 62, 12 (λιβυστικόν) y Dioscórides, *MM* III, 51; Oribasio, *ColMed* XI λ 10; Aecio, *LibMed* I, 256; Plinio, *NH* XIX, 165; XX, 168 o Isidoro, *Etymologiae*, XVII, 11, 5 (λιγυστικόν).

¹²⁹⁵ Aecio, *LibMed* XVI, 138, 1; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 341, 17.

Posiblemente, del nombre *mastiche* de esta resina clara, translúcida, amarillenta y aromática, y de su uso bucal, provenga (a través del latín tardío *masticare*) la palabra castellana “masticar”. Sobre la resina y sus usos en la Antigüedad, cf. Dioscórides, *MM* I, 70, 3 y 71, 2; Galeno, *SMTF* XII, 68,14-69,9; 113, 5-6; Oribasio, *ColMed* XII ρ 3; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 22; Aecio, *LibMed* I, 270; Plinio, *NH* XII, 73; XIV, 122; XXIV, 42-43. Y sobre el comino cultivado (*Cuminum cymimun* L.) y otras especies, cf. Dioscórides, *MM* III, 59-62 y 79; Galeno, *SMTF* XI, 824, 3-15; XII, 36,5-40,5; 52, 4-8; 69,8-70,8; Plinio, *NH* XIX, 161; XX, 159-164 y 182-184; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 10, 382.

- *Rhodostacton* (ῥοδόστακτον).

Así llama el médico Pablo de Egina a un preparado hecho a base de zumo de pétalos (πέταλα) de rosas desmenuzados (no dice cómo se obtenía este zumo) y miel. Debían mezclarse ambas cosas y ponerse a cocer hasta quedar reducidas en una cuarta parte. Se lo aconseja a los disentéricos y a los pacientes de diarreas, mientras que Aecio, que no especifica su preparación, lo incluye en algunos colirios oftálmicos¹²⁹⁶.

- *Rhosaton* / *rhodaton* (ῥοσάτον / ῥοδάτον) / *rosatum*.

Con el nombre de ῥοσάτον/*rhosaton* se conocía en griego un cierto tipo de vino elaborado con rosas y miel al que los latinos llamaban *vinum rosatum* (de donde es plausible que derive el término griego) y que podríamos traducir al castellano como “vino rosado”, y no por su color, aunque también posiblemente, sino porque estaba hecho con rosas (*rosae* en latín pero ῥοδα en griego). Para elaborarlo, según las recetas que nos han llegado, se maceraban los pétalos (πέταλα) de rosas secas, desmenuzados y triturados, en vino oloroso añejo durante un tiempo que podía llegar al mes, y después, tras filtrar el vino, se añadía la miel siendo necesario revolverlo bien para conseguir una mezcla homogénea. Esta fórmula, que podría llamarse “simple” puede verse en Oribasio, Paladio o Aecio, aunque en este último bajo la variante gráfica *rhodaton* en el nombre¹²⁹⁷. Pero tanto Oribasio como Aecio presentan otras recetas más complejas variando las cantidades de rosas y miel, los tiempos de maceración o añadiendo otros ingredientes adicionales (como hacen también los *Geoponica* aunque estos al producto obtenido lo llaman *rhodites*, § 5.3.1). Aecio ofrece, además, otras dos fórmulas distintas (bajo el nombre de *rhosaton* y con diferentes ingredientes cada una, aparte de rosas, vino y miel), para tratar y depurar con este vino distintos humores (flema, bilis negra y bilis amarilla)¹²⁹⁸. Y Paladio y Apicio incluso proponen en una de sus recetas hacer vino de rosas pero sin rosas (como ellos mismos dicen) sustituyendo el vino añejo por mosto y los pétalos de rosas por hojas verdes de cidro¹²⁹⁹. Muchas debían de ser, en todo caso y como ya se dijo (§ 5.3.1. *Rhodites* y nota 1233), las formas de

¹²⁹⁶ Pablo de Egina, *EML* VII, 15, 8; 15, 1, 33; Aecio, *LibMed* VII, 50, 66. Sobre las rosas, véase n. 1232.

¹²⁹⁷ Oribasio, *ColMed* V, 33, 1; Aecio, *LibMed*, XVI, 135; Paladio, *OA* VI, 13.

¹²⁹⁸ Oribasio, *ColMed* V, 33, 2 y 4-5; Aecio, *LibMed* XVI, 134, 5 (ῥοδάτον ὑγιεινόν, “saludable”); III, 73 y 74 (ῥοσάτον “humoral”); *Geoponica* VIII, 2.

¹²⁹⁹ Apicio, *De re coquinaria* I, 4, 1-2; Paladio, *OA* XI, 15. Y, en otra fórmula, tomada posiblemente de *Geoponica* (IV, 9), Paladio (III, 32) plantea conseguir el *vinum rosatum* procurando que lo produzca la propia vid. Véase § 5.3.1. *Myrines*, donde se da cuenta de este proceso para obtener vinos aromáticos.

preparar el vino “rosado” en la Antigüedad, numerosos los nombres por los que se le conocía y muchas también las distintas aplicaciones médicas que se le daban bajo sus distintos nombres. Aparte de su utilidad para las cefalalgias y para los enfermos de estómago, de costado y disentéricos, era también eficaz para otro tipo de enfermedades como la frenitis o la diabetes¹³⁰⁰.

- *Schoinanthaton* (σχοινανθάτον).

Un “vino” que, según Oribasio, se preparaba triturando de forma conjunta junco oloroso (σχοῖνος/σχοίνανθον), azafrán (κρόκος), y gomorresina de lentisco (μαστίχη), en unas proporciones determinadas que él señala, poniéndolo todo junto a macerar en vino (no indica tiempo) y añadiendo posteriormente la miel. Oribasio no hace tampoco referencia a ninguna aplicación médica que pudiera tener¹³⁰¹.

- *Seseliton* (σεσελίτον).

Se preparaba, según Aecio, con pimienta, flor de nardo, miel, vino y “seseli”, una planta aún no identificada hoy con certeza y de la que Dioscórides conoce hasta cuatro variedades distintas. De ella dice este médico que bebida con vino y pimienta era útil contra el dolor de tripa, las fiebres continuas y contra los fríos del camino, por lo que es de suponer que el vino elaborado con ella produjera unos efectos similares¹³⁰².

- *Styracaton* (στυρακάτον).

Vino elaborado, según Oribasio, con miel y estoraque (στύραξ), un bálsamo muy oloroso extraído por incisión del árbol del mismo nombre (parecido al membrillero, dice Dioscórides) y muy usado en perfumería y medicina. Sobresalía, al decir de este médico, el amarillento que conservaba el buen olor durante mucho tiempo y que se producía en la costa sur del Asia Menor. Era eficaz, según el propio Dioscórides, contra la tos, los catarros, resfriados, ronqueras, afonías y zumbidos de oídos. Y probablemente también lo sería el vino preparado con él, aunque Oribasio nada dice al respecto cuando habla de su preparación¹³⁰³.

¹³⁰⁰ Pablo de Egina, *EML* III, 6,2; 45, 10; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 477,15-479,8; 523, 1-15; II, 493,15-495,10. Cf., asimismo, Dioscórides, *MMI*, 99, 1; V, 27.

¹³⁰¹ Oribasio, *ColMed* V, 33, 11.

¹³⁰² Aecio, *LibMed* XVI, 137, 5. Sobre el “seseli”, cf. Dioscórides, *MM* III, 53-54; Galeno, *SMTF* XII, 120; Plinio, *NH* XX, 36-37; 238-240; XXIV, 177; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 3, 94; Oribasio, *ColMed* XII, σ 10.

¹³⁰³ Oribasio, *ColMed* V, 33, 12. Sobre el estoraque (*Styrax officinalis* L.), cf. Dioscórides, *MMI*, 66; Galeno, *SMTF* XII, 131, 15; *De antidotis* XIV, 79, 15-20; Oribasio, *ColMed* XII σ 57; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 18, 199; Aecio, *LibMed* I, 378; Plinio, *NH* XII, 124-125; XXIV, 24.

5.4. Catálogo de los “vinos preparados” griegos y fuentes grecolatinas que los citan.

La presente relación de los “vinos preparados” junto con los autores grecolatinos que los citan, recoge los nombres de “vinos” que aparecen comentados en este mismo capítulo (§ 5.3.1 y § 5.3.2). Algunos (sin nombre propio) aparecerán con el nombre del aditivo principal (*ceratia*, *gentiana*, por ejemplo) ya que así aparecen citados en algún autor antiguo. En la relación que sigue todos ellos se presentan en una única lista y en orden alfabético de su nombre en caracteres latinos. Ocupan entrada diferenciada las distintas variantes gráficas (*daphninos*, *daphnites*, por ejemplo) de un mismo vino que han ido aparecido a lo largo del tiempo o los distintos sinónimos con los que se lo pudo conocer en diferentes lugares (*cydonomeli*, *melomeli*, por ejemplo). Las citas que de varios de estos vinos preparados (medicinales o no) hacen algunos autores son en la práctica inabarcables, por lo que en algunos casos no aparecerán todas (tampoco aportaría nada el hacerlo) y se terminará la relación con puntos suspensivos. Los autores aparecen relacionados en orden cronológico dentro de cada “vino”.

Vino	Autor	Obra
<i>Acorites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 63 <i>NH</i> XIV, 111
<i>Adynamos</i>	Dioscórides Plinio Oribasio	<i>MM</i> V, 6, 16; 9, 1 <i>NH</i> XIV, 100 <i>ColMed</i> V, 13
<i>Agriostaphylites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 2; V, 6, 17
<i>Alosanthon</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 66
<i>Anethinos</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 65
<i>Anethites</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 3
<i>Annesaton</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 10
<i>Anisaton</i>	Aecio Alejandro de Trales	<i>LibMed</i> XVI, 137, 7 <i>Therapeutica</i> II, 341, 17; 487, 13
<i>Anisites</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 4
<i>Anthines</i>	Galeno Hesiquio	<i>LDEHE</i> XIX, 81 <i>Lexicon</i> α 5140
<i>Apiaton</i>	Aecio Alejandro de Trales Anónimo	<i>LibMed</i> XVI, 138, 7 <i>Therapeutica</i> II, 341, 16; 457, 13 <i>Geoponica</i> VIII, 30

Vino	Autor	Obra
<i>Apites</i>	Dioscórides Plinio Paladio Anónimo	<i>MM</i> V, 24 <i>NH</i> XIV, 103 <i>OA</i> II, 15, 5; III, 25, 11 <i>Geoponica</i> VIII, 5
<i>Apomeli</i>	Dioscórides Herodiano Galeno Oribasio Aecio Alejandro de Trales Pablo de Egina	<i>MM</i> V, 9, 2 <i>De prosodia catholica</i> III, 354, 2 <i>De nominibus</i> III, 767, 37 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 261; 274; 298 <i>De methodo medendi</i> X, 567, 17; 756 <i>In Hippoc. De fracturis comment.</i> XVIIIb, 609 <i>ColMed</i> V, 15; 17, 1; 17, 3-4; 17, 6-8; 17, 10; 29, 8 <i>Synopsis</i> V, 17, 7; VI, 8, 3 <i>LibMed</i> IV, 42, 83; 42, 85; 43, 12; V, 76, 10; 141; VI, 4, 34; 6, 15 <i>De febris</i> I, 309, 14; 327, 8; 335, 8 <i>Therapeutica</i> I, 531, 28; II, 213, 20; 217, 20; 235, 4 y 29; 237, 30; 241, 24 <i>EML</i> I, 22, 1, 24; II, 17, 1, 9; III, 6, 2, 19; 9, 3, 28; 18, 2, 22; 30, 1, 22; VII, 15, 1, 10; 15, 1, 29; 15, 7, 1
<i>Apsinthaton</i>	Anónimo Diocleciano Oribasio Aecio Alejandro de Trales Focio	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 24 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 18 <i>ColMed</i> V, 33, 13 <i>Libri ad Eunapium</i> III, 7, 18 <i>LibMed</i> III, 69-72; IX, 26, 93-105; XI, 13, 121; XVI, 134, 1 y 137, 1 <i>Therapeutica</i> I, 143, 27; 545, 16; II, 341, 16; 457, 12; 487, 13; 513, 21 <i>De oculis</i> , 172, 22 <i>Bibliotheca</i> 177a, 40
<i>Apsinthites/Absinthium</i>	Dioscórides Apicio Columela Plinio Galeno Areteo Filúmeno Africano Oribasio Paladio Aecio Pablo de Egina Anónimo	<i>MM</i> III, 23, 3; V, 39; 40; 95, 3 <i>De simplicibus medicinis</i> I, 24, 1 <i>De re coquinaria</i> I, 3 <i>RRa</i> XII, 35 <i>NH</i> XIV, 109-110; XX, 65; XXIII, 52 <i>De Theriaca ad Pisonem</i> XIV, 219, 6 <i>De curatione diuturnorum morborum</i> II, 13, 11 En Aecio (<i>LibMed</i> IV, 51, 11; IX, 25, 12) <i>Cesti</i> II, 6, 10-12 <i>ColMed</i> V, 25, 39; XLV, 29, 48 <i>EcM</i> 76, 14; 146, 8 <i>OA</i> III, 32; XI, 14, 17 <i>De veterinaria medicina</i> 1, 4 <i>LibMed</i> IV, 51, 11; VI, 43, 14; VIII, 73, 130-131; IX, 25, 12; 30, 67; 31, 1-5; 31, 15 <i>EML</i> III, 61, 3, 8; IV, 1, 4, 12 <i>Geoponica</i> II, 47, 7 y 16; VIII, 21
<i>Arceuthinos</i>	Catón Dioscórides	<i>Agc</i> 122-123 <i>MM</i> V, 36

Vino	Autor	Obra
<i>Arceuthinos</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 112; XXIII, 52
<i>Aromatites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 54 <i>NH</i> XIV, 92; 107-108; 115
<i>Asarites</i>	Dioscórides Plinio Anónimo	<i>MM</i> V, 58 <i>NH</i> XIV, 111 <i>Geoponica</i> VIII, 6
<i>Asparagus</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV 105
<i>Bounion</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 46
<i>Calaminthites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 52 <i>NH</i> XIV, 105
<i>Calamus</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 112
<i>Catarrhus</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 55
<i>Catharticos</i>	Anónimo Focio	<i>Geoponica</i> VIII, 18; IV, 8, 4 <i>Bibliotheca</i> 177a 38
<i>Cedrinus</i>	Hipócrates Dioscórides Plinio	<i>Mul.</i> II, 201, 35 <i>De natura muliebri</i> 73 y 94 <i>MM</i> V, 36 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Cedrites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 37
<i>Ceratia/siliquae</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 24 <i>NH</i> XIV, 103
<i>Cestrites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 44; IV, 1, 2-3 <i>NH</i> XIV, 101; XXV, 84
<i>Citraton</i>	Aecio Alejandro de Trales	<i>LibMed</i> XVI, 138, 3 <i>Therapeutica</i> II, 341, 17
<i>Conditon/conditum</i>	Plinio Apicio Pseudo Galeno Anónimo Diocleciano Oribasio Paladio Aecio Alejandro de Trales	<i>NH</i> XIV, 108 <i>De re coquinaria</i> I, 1, 1-2; VIII, 8, 3 <i>De remediis parabil.</i> XIV, 383, 9-11; 573, 1-5 <i>IG</i> VII, 3064, 1, 23 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 17 <i>ColMed</i> V, 33, 8 y 9 <i>EcM</i> 62, 8 y 9 <i>OA</i> III, 32 <i>LibMed</i> III, 66-68; 112; VIII, 30,9; XI, 10, 9; 11, 84; 13,18 y 84-97; 13, 106-119; XVI, 135-136 <i>Therapeutica</i> I, 543, 27; II, 247, 27; 261, 26; 317, 7; 339, 8; 341, 16; 393, 14 y 24; 395, 11; 407, 14; 443, 29; 467, 15; 469, 15-27; 473, 9

Vino	Autor	Obra
<i>Conditon</i>	Alejandro de Trales Pablo de Egina Focio Anónimo	<i>De febribus</i> I, 409, 24 <i>De oculis</i> 172, 22 <i>EML</i> III, 37, 4, 24; 43, 3, 23-25; 48, 3, 17; VII, 5, 7; 5, 13; 11, 42; 11, 51 <i>Bibliotheca</i> 177a, 40 <i>Geoponica</i> VIII, 31
<i>Conias</i>	Galeno	<i>LDEHE</i> XIX, 116, 11
<i>Conyzites</i>	Dioscórides Anónimo	<i>MM</i> V, 53 <i>Geoponica</i> VIII, 10
<i>Corna (crana)</i>	Plinio Anónimo	<i>NH</i> XIV, 103 <i>Geoponica</i> VII, 35, 1
<i>Cydonaton</i>	Aecio Anónimo	<i>LibMed</i> V, 143; VIII, 34, 32 <i>Geoponica</i> VIII, 17
<i>Cydonites</i>	Dioscórides Oribasio Paladio Anónimo	<i>MM</i> V, 20 y 24 <i>ColMed</i> V, 25, 15 <i>OA</i> III, 25, 26 <i>Geoponica</i> X, 28, 1-2
<i>Cydonomeli</i>	Dioscórides Oribasio	<i>MM</i> V, 21 <i>ColMed</i> V, 25, 16
<i>Cyparissinos</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 36 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Chamaidryites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 41 <i>NH</i> XIV, 112; XXIV, 131
<i>Chamaimelaton</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 7
<i>Chamaipityinos</i>	Dioscórides Plinio Escribonio Largo	<i>MM</i> V, 70 <i>NH</i> XIV, 112 <i>Compositiones</i> 188, 10
<i>Chamelaites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 69 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Chionomeli</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 28, 3
<i>Daphninos</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 36 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Daphnites</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 8
<i>Daucites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 60 <i>NH</i> XIV, 111
<i>Dictamnites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 47

Vino	Autor	Obra
<i>Dictamnites</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 111
<i>Elatinos</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 36
<i>Elelisphacites</i>	Hipócrates Dioscórides Plinio	<i>Mul.</i> I, 57, 12 <i>MM</i> V, 61 <i>NH</i> XIV, 111
<i>Elleborites</i>	Catón Dioscórides Plinio Oribasio Anónimo	<i>Agc</i> 114; 115 <i>MM</i> IV, 162; V, 67 y 72 <i>NH</i> XIV, 110 <i>ColMed</i> V, 25, 41 <i>Geoponica</i> VIII, 18
<i>Galactodes</i>	Hipócrates Hesiquio	<i>Epidemiae</i> VII, 1, 101 <i>Lexicon</i> γ 77
<i>Gentiana</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV 111
<i>Glechonites</i>	Dioscórides Columela Aecio Anónimo	<i>MM</i> V, 52 <i>RRa</i> XII, 35 <i>LibMed</i> VIII, 73, 131-133 <i>Geoponica</i> VIII, 7
<i>Glycyrrhizes</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 63
<i>Habrotonites</i>	Dioscórides Columela Plinio	<i>MM</i> V, 52 <i>RRa</i> XII, 35 <i>NH</i> XIV, 105
<i>Hydromeli</i> ¹³⁰⁴	Aristóteles Catón Asclepiades Andrómaco Ateneo de Atalia Dioscórides Apolonio Erotiano Severo Columela Plinio Arquígenes Sorano Galeno	<i>Mirabilium auscultationes</i> 832a5-13 <i>Agc</i> 156, 3 En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 210, 2; 282, 12.....) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 113, 7 y 10; 231, 8) En Oribasio (<i>CoMed, libri incerti</i> , 41, 3) <i>MM</i> I, 1, 2; 97, 4; II, 55, 1; 135, 2; V, 9..... <i>De simplicibus medicinis</i> I, 9, 1; 20, 3..... En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 647,12) <i>Vocum Hippocraticarum Collectio</i> 95, 11 <i>De clysteribus</i> , 28-29 <i>RRa</i> XII, 11-12 <i>NH</i> XIV, 113; XXII, 110-112 pág. 13, 9 Brescia En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 234, 12; 235, 1-6) <i>Gynaeciorum</i> I, 52, 3; II, 7, 3; 17, 3; 46, 3..... <i>De victu attenuante</i> , 51, 2 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 274 <i>De antidotis</i> XIV, 147, 6; 151, 7; 167, 12.....

¹³⁰⁴ Los latinos llamaban a este preparado *aqua mulsa*. No se incluyen aquí las muchas citas que se hacen de él en la literatura latina. Solo se han tenido en cuenta las más significativas que hablan de su elaboración.

Vino	Autor	Obra
<i>Hydromeli</i>	Galeno	<i>CMSL</i> XII, 647, 12; 840, 17; 944, 14; XIII, 93, 11; 159, 8; 162, 4; 203, 17; 210, 2; 231, 8.....
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 376, 2; 377, 5.....
	Ateneo	<i>Ds</i> II, 61E
	Gelio	<i>Noctes Atticae</i> XIX, 5, 3
	Filúmeno	<i>De venenatis anim. eorumque rem.</i> 10, 3-4; 24, 4
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 16; 29; 29, 8; VIII, 1, 39; 3, 5; 24, 25; 40, 2; 44, 9; 46, 9; IX, 28, 8; XXIX, 6.....
		<i>EcM</i> 2, 3, 6; 19, 3,3; 29, 4, 6; 35, 2-4; 52, 2.....
		<i>Libri ad Eunapium</i> IV, 4, 1; 96, 23; 98, 8.....
		<i>Synopsis</i> I, 19, 11; III, 176, 3; IV, 29, 3; VIII, 20 y 42; IX, 18, 24.....
	Paladio	<i>OA</i> VIII, 7
	Servio	<i>BGC, Georgica</i> IV v. 88
	Aecio	<i>LibMed</i> III,48;51;94;113;145;IV,28; VII,98; IX,27....
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 431, 23
		<i>Therapeutica</i> I, 523, 12; II, 333, 9; 355, 29; 565, 29
	Pablo de Egina	<i>EML</i> II, 47, 1; III, 20, 2; 26, 14; 35, 1; 66, 2; V, 29, 2, 10; 58, 1; VII, 11, 5, 29; 12, 17.....
	Anónimo	<i>EG</i> μ 377, 15
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 28; X, 57; XII, 19; XIII, 12
	Anónimo	<i>EM</i> 573, 29
<i>Hydromelon</i>	Dioscórides	<i>MMV</i> , 22
	Galeno	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 744, 12
	Artemidoro de Daldis	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 15, 3; 16, 2; 25, 19-21; 31, 3-6
	Aecio	<i>LibMed</i> V, 142; 143, 10-16
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> I, 523, 12; 531, 28; II, 61, 2; 193,30; 217, 20; 235, 29; 237, 4; 325, 15; 331,10; 495, 5....
		<i>De febribus</i> I, 301, 6
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 6, 2; 30, 1; 31, 4, 9; 39, 2; 45, 10; 62, 1; VII, 5, 13; 15, 1-2.....
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 27
<i>Hydrorhosaton</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 3
	Aecio	<i>LibMed</i> V, 122, 11; 123, 32; 140
	Isidoro	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 12
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> , I, 301, 6; 327, 10; 335, 15
		<i>Therapeutica</i> I, 523, 12; II, 193, 30; 203, 20; 235, 29; 325, 15; 333, 9; 371, 23; 409, 30
		<i>Epistula de lumbricis</i> II, 591, 13
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 6, 2; 30, 1, 22; 46, 4; VI, 30, 2; VII, 15, 1-3
<i>Hygieian phylatton</i>	Diocles de Caristo	En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 26)
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 26
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VII, 36
<i>Hyssopites</i>	Dioscórides	<i>MMV</i> , 40; 41, 1; 95, 3
	Columela	<i>RRa</i> XII, 35
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 109-110; XX, 65
	Aecio	<i>LibMed</i> VIII, 73, 131-132

Vino	Autor	Obra
<i>Hyssopites</i>	Anónimo	<i>Geponica</i> VIII, 15
<i>Iaton/violatum</i>	Apicio Oribasio Paladio Alejandro de Trales	<i>De re coquinaria</i> I, 4, 1 <i>ColMed</i> V, 33, 6 <i>OA</i> III, 32; V, 5 <i>Therapeutica</i> I, 585, 9; II, 473, 9
<i>Libysticaton</i>	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> II, 341, 17
<i>Mandragorites</i>	Dioscórides Plinio Plutarco Polieno	<i>MM</i> IV, 75, 3-5; V, 71 <i>NH</i> XIV, 111 <i>Quomodo adolescens poetas aud. debeat</i> , 15F <i>Strategemata</i> VIII, 23, 1
<i>Marathites</i>	Dioscórides Columela Anónimo	<i>MM</i> V, 65 <i>RRa</i> XII, 35 <i>Geponica</i> VIII, 9
<i>Mastichaton</i>	Aecio Alejandro de Trales	<i>LibMed</i> XVI, 138, 1 <i>Therapeutica</i> II, 341, 17
<i>Melicraton</i>	Homero Hipócrates Eurípides Aristóteles Teofrasto <i>Comica adespota</i> Erasístrato Dionisio de Hal. Asclepiades Estrabón Andrómaco Severo Dioscórides Apolonio Rufo de Éfeso Plutarco Luciano	<i>Odyssea</i> X, 519; XI, 27 <i>Aphorismi</i> V, 41 <i>De diaeta in morbis acutis</i> 14, 2 (50 Joly); 15, 1-50 (=53-57 Joly); 16, 35 (=60 Joly); 17, 5 (=62 Joly) <i>Epidemiae</i> V, 1, 23; 1, 55; 1, 80; VI, 8, 30..... <i>De morbis</i> II, 14, 10-12; 26, 21; III, 17, 12..... <i>Mul.</i> I, 75, 19; II, 135, 18; 177, 12; 193, 2-4..... <i>De natura muliebri</i> 8, 17; 32, 8 y 45; 95, 3..... <i>De affectionibus</i> 14, 5; 15, 5; 40, 6 <i>Orestes</i> , 115 <i>Metaphysica</i> 1027a, 23; 1042b, 17; 1092b, 29 <i>Problemata</i> 928a 6 <i>HP</i> IX, 11, 2; 12, 5; 16, 5 <i>CP</i> II, 14, 3; III, 9, 4; VI, 17, 2 <i>CAF</i> III fr. 128 Kock fr. 117 Garofalo <i>Antiquitates Romanae</i> IX, 35, 5; XIV, 8, 1 En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 206, 10-11; 210, 11.....) <i>Gph</i> XVI, 4, 17; XVII, 1, 38 En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 324, 12; XIII, 113, 4) <i>De clysteribus</i> , 8, 12-14 <i>MM</i> V, 9; IV, 73, 2; 150, 5; 152, 1; 176, 2..... <i>De Simplic. Med.</i> I, 224, 1; II, 31, 3; 153-155... En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 503, 13; 514, 15; 655, 8) <i>De renum et vesicae morb.</i> I, 7; 10; 18; II, 15... <i>De Iside et Osiride</i> 377E <i>Amatorius</i> 768C <i>Mulierum Virtutes</i> 258B <i>Charon</i> , 22, 14 y 19 <i>Philopseudes sive Incredulus</i> 21, 12 <i>Menippus sive Necyomantia</i> 7, 12; 9, 4

Vino	Autor	Obra
<i>Melicraton</i>	Damócrates	En Galeno (<i>De antidotis</i> XIV, 132, 14)
	Arquígenes	pág. 17, 7 Brescia En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 254,16-17; XIII, 234,13)
	Caríxenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 102, 9)
	Sorano	<i>Gynaeciorum</i> I, 62, 4; II, 50, 1; III, 11, 4.....
	Galeno	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 261, 5; 264, 13; 279..... <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 458, 11; 466; 614, 2; 689, 6; 741-742 <i>De methodo medendi</i> X, 340; 351; 517; 567..... <i>SMTF</i> XI, 488; 845; 878; XII, 4, 13; 51, 9..... <i>CMSL</i> XII, 655; 928; 973; XIII, 60; 102; 113..... <i>De antidotis</i> XIV, 135; 139; 142; 144; 159..... <i>HVAC</i> XV, 459; 460; 495; 507; 668-670..... <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 375, 9; 435, 15....
	Pseudo Galeno	<i>Ds</i> II, 68E; III, 74A
	Ateneo	<i>De curat. acut. morb.</i> I, 1, 7-9; 1, 19-22; 2, 3, 5 y 10; 2, 9-10; 4, 7-8; II, 1, 4-6; 6, 5; 11, 6.....
	Areteo	<i>De curat. diut. morb.</i> I, 2, 2; 2, 7; 4, 6; II, 7, 2.....
	Filúmeno	<i>De venenatis anim. eorumque rem.</i> 7, 12; 17,8; 18, 3, 4-5; 23, 3, 3
	Pólux	<i>On</i> VI, 17
	Eliano	<i>De natura animalium</i> XI, 17, 8
	Diógenes Laercio	<i>Vitae philosophorum</i> VI, 61, 5
	Alejandro de Afrod.	<i>In Aristotelis metaphysica commentaria</i> , 334,33; 452, 33-36; 548, 10 y 38; 552, 17 y 30; 564, 2; 825, 15.... <i>Problemata</i> II, 67, 9
	Oribasio	<i>EcM</i> 19, 2, 7; 29, 2-3; 69, 5, 3; 84, 10, 3-7..... <i>ColMed</i> III, 13, 12; 24, 14; 29, 15-20; IV, 11, 5; V, 1, 18-21; 14, 1-7; 17, 2-6; 24, 5; VII, 23, 32..... <i>Synopsis</i> I, 17, 14; 19, 9; II, 35, 1; III, 35, 9, 6.... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 9, 9; 12, 4; II, 16, 1.....
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> δ 1477; χ 574
	Filópono	<i>In Aristotelis de anima comm.</i> XV, 399; 442
	Aecio	<i>LibMed</i> I, 148; 160; 175; II, 177.....
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> I, 555,15-17; 609, 5; II, 55, 1-25..... <i>De febris</i> I, 339, 12; 341, 22; 425, 6.....
	Pablo de Egina	<i>EML</i> I, 10; 22; 33; 48; 72; 96; II, 17; 29.....
	Focio	<i>Bibliotheca</i> 175a, 26 <i>Lexicon</i> μ 299, 11
	Anónimo	<i>Geoponica</i> XII, 29; 9; XIV, 2, 2; 22, 15.....
	Anónimo	<i>Suda</i> μ 357
	Eustacio	<i>CHO</i> I, 161, 41; 393, 30-32
	Anónimo	<i>SCHNA</i> , 205a; 351b
<i>Melimelon</i>	Artemidoro de Daldis	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 29, 8
	Anónimo	<i>SCHT, Idyllia</i> XI v. 38-39
<i>Melites</i>	Dioscórides	<i>MMV</i> , 20
	Plutarco	<i>QC</i> 648E 6
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 103
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 25, 15

Vino	Autor	Obra
<i>Melites</i>	Paladio Anónimo	<i>OA</i> III, 25, 19 <i>Geoponica</i> X, 21, 8-9
<i>Melitites</i>	Dioscórides Plinio Oribasio	<i>MM</i> V, 7 <i>NH</i> XIV, 85 y XXII, 115 <i>ColMed</i> V, 25, 6
<i>Melomeli</i>	Dioscórides Columela Oribasio	<i>MM</i> V, 21 <i>RRa</i> XII, 47, 3 <i>ColMed</i> V, 25, 16
<i>Mespila</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 24 <i>NH</i> XIV, 103
<i>Mora sicca</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV, 103
<i>Murrina</i>	Plauto Varrón Plinio Gelio Festo	<i>Pseudolus</i> , 741 fr. 2 y 24 Leo <i>De vita populi Romani</i> , fr. 39 Riposati <i>Menippeae</i> , fr. 40 Bücheler <i>NH</i> XIV, 92-93 <i>Noctes Atticae</i> X, 23, 2 pág. 145 Lindsay
<i>Myrines</i>	Dífilo de Sinope Posidipo Ateneo Pólux Eliano	<i>PCG</i> V, fr. 17 <i>PCG</i> VII, fr. 36 <i>Ds</i> I, 32B; IV, 132D <i>On</i> VI, 17 <i>Varia historia</i> XII, 31, 10-13
<i>Myrites</i>	Anónimo	<i>Suda</i> μ 1441
<i>Myronites</i>	Anónimo	<i>Zonaras</i> μ 1374
<i>Myrrines</i>	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 1916
<i>Myrsinites</i>	Dioscórides Plinio Aecio	<i>MM</i> V, 29; 30 <i>NH</i> XIV, 104 <i>LibMed</i> VI, 84, 4; XI, 30, 55
<i>Myrtidanon</i>	Dioscórides Plinio Oribasio	<i>MM</i> I, 112, 4 <i>NH</i> XIV, 104; XXIII, 164 <i>ColMed</i> XI μ 21
<i>Myrtites</i>	Teofrasto Catón Asclepiades Andrómaco Severo Ateneo de Atalia	<i>CP</i> VI, 7, 4 <i>Agc</i> 125 En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 142, 11; 178, 9-11; 179, 10; 180, 2; 301, 4; 304, 12-16; 305, 2-15; 306, 7) En Aecio (<i>LibMed</i> IX, 12, 73; XI, 27, 43) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 290, 12) <i>De clysteribus</i> , 39, 5 En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 296,15; 297,6-15; 299,10)

Vino	Autor	Obra
<i>Myrtites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> I, 112, 1-2; V, 28 <i>De simplicibus medicinis</i> I, 24; 93; 99; II, 51, 5
	Columela	<i>RRa</i> XII, 38, 1-8
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 104; XV, 123; XXIII, 159-163; XXVI, 121; XXVIII, 209; XXX, 56; 140; XXXII, 30
	Escribonio Largo	<i>Compositiones</i> 112, 4
	Caríxenes	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 638, 4; XIII, 85, 7 y 11)
	Galeno	<i>CSML</i> XII, 638,4; XIII, 85,7-11; 142,11; 165,16; 178, 9-11; 179,10; 180, 2; 290,12; 296, 15; 297,6-15; XIII, 299, 10; 300, 1; 301, 4; 304, 12-16; 305, 2-15; 306,7 <i>De antidotis</i> XIV, 159, 16
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 370, 4
	Filúmeno	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 23, 4, 3
	Artemidoro de Daldis	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 25, 28; 31, 12; XLIV, 26, 28 <i>EcM</i> 54, 6 y 8; 54, 20
	Paladio	<i>OA</i> II, 18; III, 27; 31
	Hesiquio	<i>Lexicon</i> μ 1916
	Aecio	<i>LibMed</i> VI, 43, 14; VIII, 70, 28 y 65; IX, 11, 26 y 43-44; 12, 73; XI, 27, 43
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> , II, 325, 3; 327, 10; II, 427, 18; 433, 23; 437, 7
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 39, 2; VII, 12, 10 y 26 y 40; 15, 1, 32; 15, 6
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VII, 35, 1; 20, 1
<i>Nardites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 57 y 59
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 106 y 108
<i>Nectarites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 56
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 108
<i>Oinanthinos</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 25
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 98
	Paladio	<i>OA</i> VII, 11
	Anónimo	<i>Geoponica</i> V, 51, 2
<i>Oinanthites</i>	Aecio	<i>LibMed</i> VIII, 73, 130-131; XI, 13, 32; 30, 55
<i>Oinogalactos</i>	Hipócrates	<i>Epidemiae</i> VII, 1, 82; <i>Mul.</i> III (<i>Steril.</i>) 80, 3
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 572, 12
<i>Oinomeli</i> ¹³⁰⁵	Hipócrates	<i>De affectionibus interioribus</i> 6, 28
	Polibio	<i>Historiae</i> XII, 2, 7
	<i>Comica Adespota</i>	<i>PCG</i> VIII, fr. 1093, 229
	Posidonio	<i>FGrH</i> 87, frs. 1, 5; 117, 33
	Asclepiades	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 210, 16; 213, 11; 214, 2 y 12; 232, 10; 233, 7)
	Horacio	<i>Sermones</i> II, 2, 15-16

¹³⁰⁵ Los latinos llamaban *mulsum* a este preparado y, de las múltiples referencias que se hacen a él en la literatura latina, prácticamente solo se han recogido las que hablan de su elaboración.

Vino	Autor	Obra
<i>Oinomeli</i>	Diodoro Sículo	<i>BH</i> V, 34, 2
	Andrómaco	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 17, 12; 34, 14; 231, 14....)
	Ateneo de Atalia	En Oribasio (<i>ColMed, libri incerti</i> , 41, 3)
	Dioscórides	<i>MM</i> I, 16, 2; II, 50, 1; 80, 5; III, 1; V, 7-8.... <i>De simplicibus medicinis</i> I, 132, 2; 142, 1; 201, 1; II, 31, 2-6; 41, 4; 58, 4-6; 142, 1
	Columela	<i>RRa</i> XII, 41
	Plinio	<i>NH</i> , XIV, 85; XXII, 113-114
	Damócrates	En Galeno (<i>De antidotis</i> XIV, 132, 14)
	Plutarco	<i>QC</i> 733E
	Herodiano	<i>De prosodia catholica</i> III, 354, 3 <i>De nominibus</i> III, 767, 38
	Apolonio	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 231, 14) En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 83, 14)
	Severo	<i>De clysteribus</i> , 39, 10
	Arquígenes	pág. 72, 21 Larizza Calabro En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 461, 1; XIII, 234, 15-17...) En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 66, 45)
	Sorano	<i>Gynaeciorum</i> II, 26, 5; 46, 3; III, 39, 2
	Critón	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 660, 5)
	Galeno	<i>De victu attenuante</i> , 34 y 39 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 333, 8; 352; 12; 353, 2 <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 496, 6; 507, 4; 520, 3; 523, 4; 694, 12; 738, 10 <i>RBMS</i> VI, 812, 15 <i>De methodo medendi</i> X, 356, 17 <i>SMTF</i> XI, 824, 13; XII, 41, 6; 176, 8; 201, 6..... <i>CMSL</i> XII, 461, 1; 630, 10-14; XIII, 162, 7..... <i>De antidotis</i> XIV, 132, 14; 147, 17; 148, 16..... <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 328, 3; 376, 11.....
	Pseudo Galeno	<i>Metamorphoses</i> X, 16, 25
	Apuleyo	<i>Ds</i> I, 7C; IV, 153C; XIV, 647D; 651E
	Ateneo	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 10, 4, 5; 14, 8, 5; 21, 6, 4; 24, 4, 5
	Filúmeno	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
	Artemidoro de Daldis	<i>On</i> VI, 17
	Pólux	<i>Vitae philosophorum</i> IV, 64, 10; 66, 2
	Diógenes Laercio	<i>In Aristotelis metaphysica commentaria</i> , 496, 28; 750, 32; 757, 15
	Alejandro de Afrod.	<i>In Aristotelis topicorum com.</i> 210, 27; 490, 23 <i>De anima</i> 13, 22; 15, 7; 116, 12
	Oribasio	<i>ColMed</i> I, 5, 1; 13, 6; II, 58, 49; IV, 8, 3; V, 25, 10; VIII, 1, 9; IX, 24, 17..... <i>EcM</i> 10, 2, 5; 21, 3, 5; 48, 13, 7; 50, 3, 6..... <i>Synopsis</i> III, 94, 2; 197, 2; VII, 26, 2..... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 5, 4; 11, 7-8; IV, 68, 10...
	Macrobio	<i>St</i> VII, 12, 9
	Paladio	<i>OA</i> XI, 17
	Aecio	<i>LibMed</i> I, 27, 3; 219, 12; 233, 15; II, 21, 4; 94, 18-21; III, 62-65; 147, 2; IV, 28, 3...
	Filópono	<i>De genr. anim. Comm.</i> XIV, 3, 24, 22; 36, 21; 45, 11 <i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 22, 26

Vino	Autor	Obra
<i>Oinomeli</i>	Filópono	<i>In Aristot. de anima comm.</i> XV, 47, 15-17; 502, 1..... <i>In Aristot. physicorum libros Comm.</i> XVI, 106, 28
	Isidoro de Sevilla	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 10-11
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 403, 17; 427, 4 <i>Therapeutica</i> I, 555, 20; II, 217, 19; 253, 17; 355, 3; 449, 20-28; 483, 30; 489, 12.....
	Pablo de Egina	<i>EML</i> I, 12, 1; 26, 1; III, 23, 3-4; 35, 1; 45, 2; 50, 2, 14-23; IV, 6, 2; V, 32, 1; VII, 3, 5, 67.....
	Focio	<i>Bibliotheca</i> 177a 39
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 25-26; X, 44, 1; XIII, 4, 4
	Anónimo	Suda α 3928; ι 112, 8
	Eustacio	<i>CHI</i> III, 271, 18
<i>Omphacomeli</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 23
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 17, 6; 19, 4; 19, 6 y 11; 21, 5-10; 22, 1
	Paladio	<i>OA</i> IX, 13
	Aecio	<i>LibMed</i> III, 134, 44 y 46; V, 137, 29; 137, 43 y 56; 138, 16; 139, 4 y 9
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 301, 6; 335, 16 <i>Therapeutica</i> I, 613, 23; 615, 6; II, 193, 29; 325, 3 y 15; 331, 10
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 31, 4; 39, 2; 62, 1; VII, 15, 1, 17; 15, 1, 21 y 32; 15, 5, 1
<i>Origanites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 51
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 105
	Oribasio	<i>ColMed</i> XLV, 29, 48 <i>EcM</i> 76, 14, 6
	Pablo de Egina	<i>EML</i> IV, 1, 4
<i>Panacites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 62
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 111
<i>Peganites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> III, 45, 3
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 105
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 13; II, 47, 5
<i>Petroselinites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 65
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 12
<i>Pissinites</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 25, 35-38
<i>Pissites/picatum</i>	Riano	<i>CA</i> fr. 75
	Asclepiades	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 975, 2-17; 976, 9)
	Estrabón	<i>Gph</i> IV, 6, 2
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 38
	Columela	<i>RRa</i> XII, 23-24
	Plinio	<i>NH</i> XXIII, 46, 10-49, 9
	Marcial	<i>Epigrammata</i> , XIII, 107
	Plutarco	<i>QC</i> 676C
	Ateneo	<i>Ds</i> XI, 499D
	Galeno	<i>CMPG</i> XIII, 975, 2-17; 976, 9

Vino	Autor	Obra
<i>Pissites</i>	Galeno	<i>LDEHE</i> XIX, 116, 11
<i>Pityinos</i>	Hipócrates Dioscórides	<i>Mul.</i> I, 3, 7 <i>MM</i> V, 36
<i>Polypodites</i>	Aecio	<i>LibMed</i> III, 61
<i>Prasites</i>	Diocles de Caristo Dioscórides Columela Plinio Oribasio	En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 26) <i>MM</i> V, 48 <i>RRa</i> XII, 32 <i>NH</i> XIV, 105 <i>ColMed</i> V, 26
<i>Phoiniceios</i>	Hecateo de Mileto Heródoto Diodoro Sículo	<i>FGrH</i> 1, fr. 25, 1522 <i>Historiae</i> I, 194 y II, 86 (n. 43) <i>BH</i> I, 91, 6
<i>Phoinicinos</i>	Heródoto Jenofonte Efipo de Atenas Estrabón Plutarco Ateneo Filóstrato Oribasio Anónimo Eustacio	<i>Historiae</i> I, 193 <i>Anabasis</i> I, 5, 10; II, 3, 15 <i>PCG</i> V frs. 8 y 24 <i>Gph</i> XVI, 1, 14; 4, 25, 14 <i>QC</i> 648E 7 <i>Ds</i> I, 29D; II, 57E; XIV, 642E <i>Vita Apolonii</i> II, 6, 10 <i>ColMed</i> V, 31, 12; XII, v, 1, 19 <i>Suda</i> β 66 <i>CHO</i> I, 97, 39-41
<i>Phoinicites/palmeum</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> I, 7, 3; 109, 2; V, 31 y 32 <i>NH</i> XII, 79; XIII, 27 y 44; XIV, 102; XXIII, 52; XXIV, 164; 165; 166; XXXVII, 185
<i>Phthorios</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> IV, 162, 4; V, 67 <i>NH</i> XIV, 110
<i>Roratum</i>	Columela	<i>RRa</i> XII, 36
<i>Rhetinites/resinatum</i>	Catón Dioscórides Celso Plinio Marcial Plutarco Galeno Paladio	<i>Agc</i> 23 <i>MM</i> IV, 15, 2; V, 34 y 35 <i>De medicina</i> II, 24, 3; 28, 2 y 30, 3; IV, 26, 9 <i>NH</i> XIV, 124; XXIII, 46, 5 <i>Epigrammata</i> , III, 77 <i>QC</i> 676B-C <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 583, 5 <i>OA</i> XI, 14, 3
<i>Rhodaton</i>	Aecio	<i>LibMed</i> XVI, 134, 5; 135
<i>Rhodites</i>	Dioscórides Plinio Oribasio Anónimo	<i>MM</i> I, 99, 1; V, 27 <i>NH</i> XIV, 106; XXI, 123 <i>ColMed</i> V, 25, 25 <i>Geoponica</i> VIII, 2

Vino	Autor	Obra
<i>Rhodomeli</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 27, 2
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 553, 11
	Diocleciano	<i>Edictum de pretiis</i> 34, 51
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 17, 6; 19; 21, 10; 22; 25, 27
	Paladio	<i>OA</i> VI, 16
	Aecio	<i>LibMed</i> III, 49, 1; 75; 105; V, 123, 32; 137, 29; 137, 44; 139; 140; VI, 2, 64; 2, 77; VIII, 22, 13; 29, 24; 42, 38; XVI, 144, 8
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 327, 9; 383, 3 y 18; 415; 431, 3 <i>Epistula de lumbricis</i> II, 591, 10; 593, 29 <i>Therapeutica</i> I, 613, 5; II, 61, 2; 255, 12; 257, 1-10; 275, 8; 371, 23
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 37, 5, 10; 78, 6, 5; VII, 5, 4 y 14
	Focio	<i>Bibliotheca</i> 177a 41
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 29
<i>Rhodomelon</i>	Aecio	<i>LibMed</i> XVI, 139
	Alejandro de Trales	<i>De febribus</i> I, 431, 3; <i>De oculis</i> , 166, 14 <i>Therapeut.</i> I, 479, 3; 503, 8; 523, 12; II, 495, 5
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 6, 2, 19; 45, 10, 9; VII, 15, 4
<i>Rhodostacton</i>	Aecio	<i>LibMed</i> VII, 50, 66
	Pablo de Egina	<i>EML</i> VII, 15, 1, 33; 15, 8, 1
<i>Rhoites</i>	Catón	<i>Agc</i> 126
	Dioscórides	<i>MM</i> V, 26
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 103
	Galeno	<i>De antidotis</i> XIV, 160
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 25, 22
	Paladio	<i>OA</i> IV, 10, 10
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 39, 2; VII, 15, 1, 33; 15, 9
	Anónimo	<i>Geoponica</i> VII, 35 y VIII, 20
<i>Rhosaton/rosatum</i>	Apicio	<i>De re coquinaria</i> I, 4, 1-2
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 563, 12
	Anónimo	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 25
	Diocleciano	<i>Edictum de pretiis</i> 2, 19
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 1-2-4-5
	Paladio	<i>OA</i> VI, 13; XI, 15; III, 32
	Aecio	<i>LibMed</i> , III, 73; 74
	Alejandro de Trales	<i>Therapeutica</i> I, 585, 9; II, 473, 9; 483, 30; 495, 5; 507, 7; 513, 21; 567, 29; 569, 29
	Pablo de Egina	<i>EML</i> III, 45, 10, 8
	Focio	<i>Bibliotheca</i> 177a, 40
<i>Scammonites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 73; V, 67
	Plinio	<i>NH</i> XIV, 110
	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 25, 44-45
<i>Scilleticos</i>	Dioscórides	<i>MM</i> II, 171, 2
	Pseudo Galeno	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 569, 16

Vino	Autor	Obra
<i>Scilleticos</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> II, 47, 8; VIII, 42
<i>Scillinos</i>	Dioscórides Paladio Aecio	<i>MM</i> V, 18 <i>OA</i> VIII, 6 <i>De veterinaria medicina</i> 1, 4 <i>LibMed</i> VIII, 73, 130-132
<i>Scillites</i>	Columela Plinio Africano Anónimo	<i>RRa</i> XII, 33 <i>NH</i> XIV, 106; XX, 65, 5 <i>Cesti</i> II, 6, 13 <i>Geoponica</i> II, 47, 16
<i>Scilliticos</i>	Africano Oribasio	<i>Cesti</i> II, 6, 14 <i>ColMed</i> V, 25, 3
<i>Schininos</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 30 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Schoinanthaton</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 11
<i>Schoininos</i>	Plinio Pseudo Galeno	<i>NH</i> XIV, 111 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 460, 3
<i>Selinites</i>	Dioscórides Plinio Anónimo	<i>MM</i> V, 64 <i>NH</i> XIV, 105; XX, 115 <i>Geoponica</i> VIII, 16
<i>Serpyllum</i>	Plinio	<i>NH</i> XIV 105
<i>Seseliton</i>	Aecio	<i>LibMed</i> XVI, 137, 5
<i>Sorba</i>	Dioscórides Plinio Paladio	<i>MM</i> V, 24 <i>NH</i> XIV, 103 <i>OA</i> II, 15, 5
<i>Spathites</i>	Aecio Alejandro de Trales Pablo de Egina Severo	<i>LibMed</i> VII, 114, 37; VIII, 70, 36 <i>Therapeutica</i> II, 65, 22; 271, 10; 427, 18 <i>EML</i> III, 39, 2, 4; VII, 11, 58, 3; VII, 16, 19 y 49 <i>De clysteribus</i> , 39, 8
<i>Stoichadites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 42-43 <i>NH</i> XIV, 111
<i>Strobilites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> I, 69, 4; V, 35 <i>NH</i> XIV, 103
<i>Styracaton</i>	Oribasio	<i>ColMed</i> V, 33, 12
<i>Sycites</i>	Dioscórides Plinio Galeno Oribasio	<i>MM</i> V, 32 <i>NH</i> XIV, 102 <i>CMSL</i> XII, 974, 3-7 <i>ColMed</i> V, 31, 12

Vino	Autor	Obra
<i>Sycites</i>	Africano Anónimo	<i>Cesti</i> I, 19, 26-33 <i>Geoponica</i> VII, 35, 3
<i>Sycomorites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 33
<i>Terminthinos</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 30 <i>NH</i> XIV, 112
<i>Tilites</i>	Anónimo	<i>Geoponica</i> VIII, 14
<i>Tragoriganites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 45 <i>NH</i> XIV, 111
<i>Trochites/trochis</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 32 <i>NH</i> XIV, 102
<i>Thalassomeli</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 11-12 <i>NH</i> XXXI, 68
<i>Thymbrites</i>	Dioscórides Plinio	<i>MM</i> V, 50 <i>NH</i> XIV, 105
<i>Thymelaites</i>	Dioscórides	<i>MM</i> V, 68
<i>Thymites</i>	Dioscórides Columela Plinio Oribasio Anónimo	<i>MM</i> V, 49-51 <i>RRa</i> XII, 35 <i>NH</i> XIV, 111 <i>ColMed</i> V, 25, 46 <i>Geoponica</i> VIII, 19

RESUMEN (los 10 vinos “preparados” más citados. En términos aproximados). Los sinónimos y variantes gráficas se consideran el mismo vino.

Vino	Autores que lo citan	Total citas	(en términos aproximados)
<i>Apsinthites/Apsinthaton</i>	16	52	
<i>Conditon/conditum</i>	11	58	
<i>Hydromeli/apomeli/chionomeli</i>	29	>300	
<i>Hydromelon</i>	8	> 40	
<i>Melicraton</i>	>40	>1400	
<i>Myrtites</i> (las tres variantes)	24	>100	
<i>Oinomeli</i>	>40	>420	
<i>Pissites</i>	11	25	
<i>Phoinicinos/Phoinicites</i>	13	30	
<i>Rhosaton</i> (las 6 variantes)	10	>110	

Total: 113 “vinos preparados”, de los que el componente principal (aparte del vino o del mosto) es:

Frutas: 13	Resinas: 3	árboles: 12	Arbustos/hierbas: 45
Miel: 8	Otros: 16	<i>Propomata</i> : 16	

5.5. El vino y los antidotos. Triacas.

El tema del veneno y de los antidotos correspondientes es muy antiguo y ha existido en la práctica totalidad de las culturas conocidas. Se tendría conocimiento de él posiblemente por la experiencia de la ingestión de plantas o por las picaduras de animales venenosos y a partir de ahí se empezarían a desarrollar remedios para evitar sus efectos. Pero los primeros tratados sobre estos temas (si prescindimos del libro IX de *Historia Plantarum* de Teofrasto) no son tan primitivos. En Grecia los más antiguos que conservamos, como ya se dijo en otro lugar (n. 383), datan del siglo II a. C y fueron escritos por Nicandro de Colofón. Se trata de los ensayos titulados θηριακά (“relativo a las fieras”), sobre animales venenosos, y ἀλεξιφάρμακα (“alexifármacos”) sobre contravenenos¹³⁰⁶. El término ἀντίδοτον o ἀντίδοτος δύναμις (“antídoto”), como contraveneno, es más moderno y utilizado junto con θηριακή (θηριακή ἀντίδοτος) designaba todo tipo de remedios contra las mordeduras de las serpientes y demás bichos venenosos, aunque con frecuencia se empleaba solo el término θηριακή (sobreentendiéndose ἀντίδοτος). Con posterioridad este término (θηριακή) se utilizó contra toda clase de venenos de animales (u obtenidos de determinadas plantas) e ingeridos de forma consciente o inconsciente, pero no cambió el nombre y continuó conociéndose como θηριακή, *theriace* o *theriaca* en latín, y “triaca” en castellano¹³⁰⁷. Curiosamente, este nombre, que empezó por designar los contravenenos o antidotos contra las mordeduras de animales venenosos y después contra todo tipo de veneno (φάρμακον) sin importar su procedencia, terminó con posterioridad por designar también un potente medicamento integrado por múltiples componentes y válido contra

¹³⁰⁶ Teofrasto, *HP IX*, 15-20. Ἀλεξιφάρμακα, “alexifármacos” o más propiamente “sustancias correctoras de los efectos del veneno” (*DRAE*).

¹³⁰⁷ Quizá el tratado más completo que conservamos sobre estos temas sea el περὶ ἀντιδότην o *De antidotis* (*Sobre los antidotos*) escrito por Galeno y que se compone de dos libros. En el primero de ellos define y clasifica los antidotos (contra venenos mortales, contra los de animales venenosos y fármacos que ayudan contra las malas dietas) a la vez que precisa cómo debería prepararse, a su juicio, el antidoto ideal (πῶς ἂν καλλίστη σκευάζεται ἡ θηριακή). Galeno analiza también los principales ingredientes que intervienen en los antidotos, cómo elegir los de mejor calidad y cómo obtenerlos evitando falsificaciones (que ya debían de ser frecuentes entonces). Y describe con cierto detalle el tipo de vino (§ *infra*, páginas 526-527) y de miel que él considera idóneos para la confección de estos preparados y que eran ingredientes que no solían faltar en la elaboración de ninguno de ellos. El segundo libro es principalmente una recopilación de fármacos y antidotos, tomados de otros médicos (Arquígenes, Asclepiádes, Critón o Antípatro) y algunos propios, contra distintos venenos de plantas o de animales y también para tratar distintas dolencias. Entre ellos se encuentra el famoso antidoto *Mithridatium* (§ *infra* nota 1308), del que menciona varias versiones. A veces, en la descripción del antidoto, no se especifica más que “vino”, pero en bastantes ocasiones se dice que sea vino puro, mezclado con agua, dulce, blanco, oloroso, o de distintas procedencias (Lesbos, Quíos, Creta). *Cf.*, asimismo, Pablo de Egina (*EML VII*, 11) que empieza con un amplio comentario al *De antidotis* de Galeno y detalla luego unos cuantos antidotos de diverso tipo (en realidad fármacos con muchos ingredientes), incluido el de Mitridates.

numerosas y muy diferentes enfermedades. De hecho, el uso de fármacos compuestos de varios y a veces muy numerosos ingredientes no tardó en extenderse contra cualquier dolencia, aunque mantuvo, como dice Galeno, el mismo nombre del contraveneno (θηριακή y también ἀντίδοτος). Y así se encuentran en la literatura médica numerosos y diferentes “antídotos” compuestos de muchos ingredientes (el vino entre ellos de forma habitual), para curar dolencias tan dispares como podía ser la tisis, el dolor de estómago, problemas del hígado o de los riñones¹³⁰⁸. Y, quizá por eso, las triacas se popularizaron y se utilizaron en Europa durante mucho tiempo y llegaron a verse, en algunos casos, como una especie de panacea universal (πρὸς πάντα, en palabras de los antiguos)¹³⁰⁹.

En cualquier caso, desde tiempos remotos debieron de existir ya numerosos fármacos y preparados farmacológicos contra todo tipo de venenos. Elaborados a partir de diversidad de plantas, animales o minerales, solían administrarse bien bebidos o bien en cataplasma, para lo que los diversos componentes se mezclaban con miel, leche, vinagre, vino o sus compuestos (ojimiel, vinomiel, etc.). La miel y el vino, por lo general puro, no solían faltar

¹³⁰⁸ Frente a los medicamentos simples (o compuestos de muy pocos ingredientes), de uso generalizado entre los hipocráticos (nota 1047), la triaca (θηριακή) era un preparado polifármaco integrado por varios componentes distintos de origen vegetal, mineral y animal que se usó posiblemente desde el siglo III a. C. Adquirió gran importancia y se extendió durante el Helenismo y el Imperio Romano, se popularizó en la Edad Media y estuvo en uso en Europa incluso hasta el siglo XVIII. Todos sus componentes solían estar convenientemente desecados, triturados y disueltos en alguna resina (por regla general trementina), vino y miel, elementos que solían hacer de aglomerantes o excipientes y no solían faltar en ninguna. Aunque con múltiples variaciones en su formulación, fue tornándose más y más compleja al ir incorporando con el tiempo cada vez más ingredientes (en ocasiones más de 60). Pero ya Galeno advertía de que “la virtud de todo fármaco compuesto resulta de las virtudes de los fármacos simples” por lo que “un médico debe ser experto en toda clase de hierbas y plantas” (*De antidotis* XIV, 30,10-31,10) y conocer las virtudes de los fármacos simples. Se conocen varias “triacas” empezando su uso tal vez en Alejandría, aunque el antecedente más conocido sea, quizá, el denominado *Mithridatium*, preparado por el médico Crateuas para el rey Mitrídates VI del Ponto que, queriendo protegerse de posibles envenenamientos, experimentaba con frecuencia los efectos de distintos venenos y antídotos en su propio cuerpo. Celso recogió en su obra (*De medicina* V, 23, 3) la composición de este preparado y enumera hasta 35 ingredientes. Y Plinio (*NH* XXIX, 24-25), que no creía mucho en la efectividad de las triacas, dice que se componía de 54 (*Mithridatium antidotum ex rebus LIII componitur*). Del siglo II a. C. es también la triaca de Nicandro (*Alexipharmaca*), pero posteriormente se dieron a conocer varias más, entre las que cabría mencionar las de Damócrates y Andrómaco (médico de Nerón) al que, a veces, se le atribuye la invención de la triaca, y que tomaron como base el *Mithridatium* de Crateuas. Galeno comenta estas triacas (y otros antídotos) en *De antidotis* donde cita también varias triacas “mitridateas” distintas, situando sus componentes entre 43 y 53, según el médico del que tome los datos, Damócrates, Andrómaco o Jenócrates. Y más tarde publicaría su propia triaca (*Theriaca ad Pisonem*) a la que sucederían después otras muchas a lo largo de los siglos. Cf. Gil, L., *Therapeia*, p. 190; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 243-244; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 146-154.

¹³⁰⁹ Galeno, *De antidotis* XIV, 119-135, donde recoge algunos antídotos “interesantes”, de diferentes autores que son eficaces contra distintas enfermedades y algunos (*Ibid.*, XIV, 155; 159) contra todas (πρὸς πάντα); Oribasio (*EcM* 34-135) también utiliza el término ἀντίδοτος como “remedio” contra distintas dolencias (y menciona varios antídotos concretos y, a veces, su composición). Y algo similar hacen también Aecio (*LibMed* VIII-IX y XI-XII) o Alejandro de Trales (*Therapeutica* II; *De febribus* I, 421-431).

en estos preparados, sobre todo en los que servían como antídoto (bebible o aplicado en forma de emplasto) contra las mordeduras y picaduras de animales rabiosos y venenosos de cualquier clase, muy frecuentes, al parecer, en aquellos tiempos. Y si todos ellos empezaron siendo fármacos simples o un combinado de pocos ingredientes, con el tiempo fueron apareciendo, junto a ellos, otros fármacos que contaban con un gran número de componentes entre los que el vino (y la miel) seguían estando igualmente presentes¹³¹⁰. Pero estos remedios o antídotos no solo eran utilizados por los humanos. Cuenta Paladio que se aplicaban también, con total normalidad, a los animales de labranza que sufrían picaduras o mordeduras de bichos venenosos, sobre todo los compuestos de determinadas plantas y yerbas y en los que intervenía el vino como un componente más¹³¹¹.

Y, como en cualquier otro fármaco en el que interviniera, no era indiferente el tipo de vino que se eligiese para formar parte de antídotos (de la clase que fuesen) y de las triacas. O esta era al menos la opinión de Galeno que dice, a este respecto, que el mejor vino para estos menesteres era el muy estable (μονιμώτατος) y fuerte (ισχυρός), es decir, aquel vino que no cambia fácilmente sus cualidades con el paso del tiempo, algo que puede conocerse por la experiencia y que los vinos deben ir demostrando año tras año. No serían adecuados, en consecuencia, para la elaboración de estos fármacos, según el criterio de este médico,

¹³¹⁰ Un remedio muy conocido contra las picaduras de arañas, serpientes, víboras y demás reptiles debía de ser un preparado hecho a base de la raíz de la aristoloquía (ἀριστολοχεία) mezclada con vino ácido (ὀξύνη). El preparado podía utilizarse bebido o en forma de emplasto (Teofrasto, *HP* IX, 13, 3; 20, 4; Dioscórides, *MM* III, 4; Galeno, *SMTF* XI, 835, 15). Igualmente los pistachos (πιστάκια), el hígado de jabalí (κάπρου ἥπαρ) o el estiércol de cabra (ἀπόπατος αἰγῶν) machacados con vino, y tomados bebidos o en emplasto, eran muy buenos remedios contra la mordedura de serpientes y víboras, y el estiércol de asno (ὄνις) contra las picaduras de escorpiones. El cardamomo (καρδάμωμον) o las langostas y saltamontes (ἀκρίδες) triturados y bebidos con vino y miel eran también útiles contra las picaduras de escorpiones (Dioscórides, *MM* I, 124; II, 46; II, 80, 2; I, 6; II, 52). La tierra samia o lemnia (γῆ σαμία, γῆ λήμνια) bebida con vino era un potente antídoto contra toda clase de venenos mortíferos, incluidos los de animales venenosos (§ 5.2.1, nota 1039). Y el camaleón blanco (χαμαιλέον λευκός), bebido con vino, se consideraba tan eficaz como una triaca contra toda clase de venenos (Dioscórides (*MM* III, 8, 2). Plinio (*NH* XXV, 99-102) también proporciona varias recetas, contra las mordeduras de las serpientes, preparadas cada una de ellas con vino y una planta distinta (o más de una). Pero con el paso del tiempo, como ya se dijo (nota 1308), aparecieron fármacos compuestos de un elevado número de ingredientes que se utilizaban, entre otras cosas, contra toda clase de venenos. Galeno, que recoge varios de estos antídotos de otros médicos (*De antidotis* XIV, 148-200), afirmaba, no obstante (*Ibid.*, XIV, 3, 1), que el mejor antídoto contra las mordeduras de las serpientes venenosas seguía siendo la llamada triaca o antídoto de Mitridates (*Mithridatium*).

¹³¹¹ Paladio, *De veterinaria medicina* 18. Entre los varios remedios que propone Paladio, para curar a los animales de labranza estos casos, se encuentra el mezclar con vino el jugo del trébol bituminoso (*Psoralea bituminosa* L.), una planta herbácea anual (ἀσφάλτιον para los griegos, Dioscórides, *MM* III, 109), o mezclar ramas tiernas de fresno, una vez bien machacadas, con aceite y vino. La mezcla, en cualquier caso, debía echarse por las fauces del animal. Pero no solo se les daba vino a los animales de labranza en estos casos. También se les proporcionaba en caso de debilidad o de un gran esfuerzo en el trabajo (Polibio, *Historiae* III, 88, 1; Columela, *RRa* II, 3, 1-2; VI, 30, 1; Plinio, *NH* XIV, 137).

aquellos vinos blancos y flojos (υδατώδεις) que se alteran con facilidad. En cuanto al sabor, no debía ser un vino amargo debido al envejecimiento, pero tampoco debía estar “crudo” (ἄπεπτος), debido a su juventud, ni excesivamente seco, sino que debía ser más bien dulce (para hacer más fácil tomar el fármaco) pero tampoco en exceso y mejor que fuera un vino oloroso (εὐώδης). Y, en ningún caso, debía ser un vino “ahumado”, pues entonces podría estropear el antídoto. En cuanto al color no debía ser negro, ni rojo, ni blanco, sino pajizo (κιρρός). Y ligero (λεπτός) y transparente (διαυγής). Y, para él (y también para Oribasio que le copia) los vinos mejores y que reunían estas cualidades y, por lo tanto, los que debían usarse (si era posible disponer de ellos) para preparar fármacos de la máxima calidad (y sobre todo los antídotos), serían en primer lugar el italiano Falerno o los pajizos de Quíos (*Ariusios*), Lesbos y Tmolos (*Tmolites*). Y debían desecharse, en cualquier caso, vinos como el *Titacazenos*, el *Arsyenos* o el *Tibenos*¹³¹².

Pero también se consideraba que el vino (puro) por si solo era un buen antídoto contra una gran variedad de venenos, tanto ingeridos (procedentes en su mayor parte de plantas) como ocasionados por picaduras de animales venenosos. Se aconsejaba beberlo, por ejemplo, a los que habían ingerido adormidera (μήκων) o su jugo (μηκώνιον) u otros venenos como el acónito (ἰκόνιον), los hongos (μύκαι) o el litargirio. Y sobre todo se recomendaba a los que habían ingerido cicuta (κόνειον), pues el vino puro, considerado en general como “calorífico”, se tenía por un buen antídoto contra la cicuta que se creía que mataba por la frialdad que inducía en el cuerpo¹³¹³.

¹³¹² Galeno, *De antidotis* XIV, 14; 16; 19,10-20,15; 27,10-29,15; *CMPG* XIII, 513,16-514,1; Oribasio, *ColMed* V, 6, 45.

¹³¹³ Dioscórides, *MM* IV, 78, 1; V, 6, 4 y 10; V, 49 y 51; Teofrasto, *HP* IX, 20,1; Galeno, *De antidotis* XIV, 138-144 (tomado de Asclepiades); Plinio, *NH* XIV, 58; XXIII, 43; *Geoponica* II, 47, 12-14; Pablo de Egina, *EML* V, 42-43 y 46; Aecio, *LibMed*, XIII, 18; 23, 1-25; 58; Plutarco, *Quomodo adulator ab amico internoscatur* 61B-C; *De Garrulitate* 509D; André, J., *Pline l'Ancien. HN, livre XIV*, coment. párrafo 58.

En cuanto a la cicuta, Plutarco (*QC* 653A-B) hace una interesante distinción entre beber vino mezclado con cicuta y tomarlo puro después de haber ingerido cicuta. En su simposio, entre los argumentos que dan los defensores de la naturaleza refrigerante del vino se encuentra el de que, si bien el vino puro tomado después de ingerir cicuta parece curar (al ser el vino de naturaleza fría, dicen, atrae hacia sí el calor de las vísceras y contrarresta el frío del veneno), sin embargo si se toma mezclado con cicuta mata en el acto a los que lo beben, pues colabora, dicen, con la frialdad que produce la cicuta. El mismo argumento prácticamente emplea Macrobio (*St* VII, 6, 5-6) pero sustituyendo la cicuta por el acónito. Cf., asimismo, Galeno (*SMTF* XI, 603, 13-15) para quien tanto la cicuta como el meconio (jugo sacado de las cabezas de las adormideras), mezclados con vino, producen antes la muerte. Pero contra los efectos de la cicuta también el vino de pasas, el *thymites* o el *origanites* (§ 5.3.1), la pimienta y el incienso se tenían por buenos antídotos. Y el vinagre, según dice Dioscórides (*MM* V, 13, 2-3). Véase § 5.8.1.

Sobre la cicuta (κόνειον), *Conium maculatum* L., la adormidera (μήκων / *papaver*), *Papaver somniferum* L. y su fruto el meconio (μηκώνιον/μηκώνειον), cf. Teofrasto, *HP* IX, 15, 8; 12, 3-5; Dioscórides, *MM* IV, 78; 64-66; Galeno, *SMTF* XII, 55; 72-74; Oribasio, *ColMed* XI κ 47; μ 13-14; Pablo de Egina, *EML* V, 42;

El vino era considerado, pues, como un buen antídoto en sí mismo, contra diversidad de venenos de todo tipo, y formaba parte de forma habitual de los distintos antídotos y triacas. También el vinagre se tenía un por buen antídoto contra diversidad de venenos ingeridos o inoculados por animales venenosos, aunque en este caso utilizado generalmente solo (§ 5.8.1). Tanto es así que, con el tiempo, llegó a darse por buena la existencia de una vid (θηριακή, “trialcal”), ciertamente un tanto artificial, cuyas hojas, sarmientos, uvas y vino (y vinagre) servían por sí solos como un eficaz antídoto al menos contra las mordeduras de las serpientes y demás animales venenosos, si bien es cierto que no tenemos noticia escrita de ella hasta la época romana (§ 2.3.2 *Theriace* y nota 384). Pero, al parecer, no solo el vino, el vinagre y determinadas plantas, animales o minerales podían actuar como antídotos. También algunos venenos podían ejercer, a su vez, de contravenenos. Este era el caso del acónito (ἀκόνιτον/ θηλύφονον), un potente veneno para el que, al decir de Teofrasto, no había un antídoto eficaz. Y si se mezclaba con vino o miel podía causar igualmente la muerte pero no de forma rápida e inmediata sino al cabo de cierto tiempo que podía graduarse de forma discrecional: una semana, un mes, un año...dependiendo de la preparación que se hiciese y de la cantidad utilizada. Sin embargo el acónito servía, a su vez, como contraveneno para la picadura del escorpión¹³¹⁴. Aunque, quizá, el mejor contraveneno debía de ser la ingestión o el uso continuado de toda clase de venenos pues el cuerpo humano termina por acostumbrarse a ellos y neutralizarlos de forma eficaz, como le debió de ocurrir, según cuenta Galeno, al rey Mitridates VI del Ponto (Asia Menor) que quiso suicidarse con veneno (nota 1308), cuando los romanos

43 y 52; Aecio, *LibMed* I, 240; 276-277; Plinio, *NH* XXV, 151-154; XIX, 167-169; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 484-485 y 238-242. .

¹³¹⁴ Teofrasto, *HP* IX, 16, 4-5; 18, 2. No obstante, Nicandro de Colofón (*Alexipharmaca*, 14-29), Dioscórides (*MM* V, 6, 10) y Asclepiades (citado por Galeno, *De antidotis* XIV, 139) hablan del vino puro como un buen antídoto contra el acónito, si bien este último médico sugiere tomarlo junto con ruda. Cf. Macrobio, *St* VII, 6, 5-6. Sobre el acónito (ἀκόνιτον), *Aconitum anthora* L., cf. Teofrasto, *HP* IX, 16, 4 y 7; Dioscórides, *MM* IV, 76-77; Galeno, *SMTF* XI, 820, 8-16; Oribasio, *ColMed* XI α 25-26; Aecio, *LibMed* I, 18; Pablo de Egina, *EML* V, 46; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 214-219.

Otro buen remedio contra los venenos ingeridos, aunque sin duda con cierto toque mágico, debía de ser la zarzaparrilla (μύλαξ τραχεῖα), *Smilax aspera* L., una planta de hojas semejantes a la hiedra y fruto en racimos semejantes a los de la vid silvestre y de color rojo. Sus hojas y fruto, según Dioscórides (*MM* IV, 142) y Plinio (*NH* XVI, 153-155; XXIV, 82-83), tomados antes y después de la ingestión de venenos mortíferos, prevenían o curaban los efectos de estos. Y es tradición, dicen tanto uno como otro, que si a un niño recién nacido se le daba un poco del específico preparado con esta planta quedaba ya inmunizado de por vida de forma que ningún veneno, por fuerte que fuese, le dañaría después en el resto de sus días. Cf., asimismo (sobre esta planta y sus efectos), Teofrasto, *HP* III, 18, 11; Galeno, *SMTF* XII, 78, 9; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 12, 91.

invadieron su territorio, pero no pudo conseguirlo porque su cuerpo estaba ya suficientemente habituado a toda suerte de venenos¹³¹⁵.

5.6. La edad, el sexo y el vino en las recetas médicas.

Los médicos antiguos, como ya se dijo (§ 5.1 y § 5.2), tenían al vino por un buen medicamento y por un buen alimento. Y solían prescribirlo en la enfermedad y recomendarlo en la vida ordinaria, como algo saludable, incluso gozando de buena salud. Pero solían restringir el vino a niños y adolescentes y se lo recomendaban beber especialmente a los ancianos. Y por razones de salud a cualquier adulto sin distinción de sexo. Ὡςπερ δὲ τοῖς παισὶν ὁ οἶνος ἐναντιώτατόν ἐστιν, οὕτω τοῖς γέροισι χρησιμώτατον (“así como para los niños el vino es lo más dañino, para los ancianos resulta utilísimo”), decía Galeno. Y algo similar repetía también Aecio. Ambos médicos consideraban, en cualquier caso, que para los ancianos el vino era el mayor de los bienes (μέγιστον ἀγαθόν). Y ello por varias razones, pero fundamentalmente porque eran considerados, por regla general, de naturaleza seca y fría (§ *infra*, nota 1320) y pobres en sangre (ὀλίγαιμοι) por lo que el vino les proporcionaba humedad y calor reequilibrando así su sequedad y frialdad (teoría de los humores) y les facilitaba, además, depurar la sangre a través de la orina. Por eso se les recomendaba beber con preferencia vinos blancos por ser los más diuréticos o bien vinos pajizos (κιρροί/ὠχροί) o de color ámbar-dorado (ξανθοί) que se consideraba que eran los más caloríficos (θερμοί), pero, en cualquier caso, siempre vinos ligeros (λεπτοί) por su consistencia y de una edad intermedia, ni muy jóvenes ni muy añejos, dejando que, dentro de estos tipos de vinos, cada uno eligiera el que más se acomodara a sus propios gustos y condiciones físicas¹³¹⁶. En cambio, se recomendaba beber agua o un vino ligero y moderadamente astringente a las personas consideradas de “naturaleza caliente” y ricas en sangre (πολύαιμοι), como podían ser los jóvenes (μειράκια), para “no añadir fuego al

¹³¹⁵ Galeno, *De antidotis* XIV, 3; 154, 9-155,9. Teofrasto (*HP* IX, 17, 2), citando a Trasias de Mantinea (médico experto en venenos y antidotos), ya decía que “algunas drogas (φάρμακα) puede que solo lleguen a ser venenosas cuando los individuos no están acostumbrados a ellas, o mejor sería decir que el uso frecuente de venenos hace que estos lleguen a no ser venenosos. Aunque es igualmente posible que una misma sustancia sea veneno para unos y para otros no, en dependencia de la constitución de cada cual”.

¹³¹⁶ Galeno, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 809,9-810,10; *De sanitate tuenda* VI, 334,5 - 336,15 donde, además, menciona unos cuantos nombres de vinos (griegos e itálicos) que les podían ir bien a los ancianos (*Titacazenos*, Ariusia, Tmolo, Lesbos, Misia...) y otros, tintos y densos (*Ibid.* 337,6-338,6), que en ningún caso les sentarían bien (*Abates*, *Perperene*, *Scybelites*, *Theraios*...). Cf., asimismo, Aecio, *LibMed* IV, 30, 28-45; Hipócrates, *Mul.* II, 111. La expresión μέγιστον ἀγαθόν, por otra parte y, referida al vino, la había utilizado ya Platón (*Leges* II 672a). Sobre la teoría de los humores, § 5.1, nota 949.

fuego” que diría Platón, consejo que también Galeno recomienda seguir¹³¹⁷. A los niños no convenía darles vino nunca, salvo que uno fuera lo suficientemente insensato en palabras de Galeno, aunque algunos médicos hipocráticos lo recomendaban en algunas ocasiones, si bien es verdad que muy aguado y no muy frío, pues “además de favorecer su crecimiento, proporciona buen color a su piel”¹³¹⁸. Y a las mujeres los médicos solían aconsejarles que, debido a su naturaleza húmeda y fría, siguieran habitualmente “la dieta más seca que pudieran (eligiendo los alimentos considerados “secos” por los médicos) así como tomar las bebidas (el vino) bastante puras”¹³¹⁹. De hecho solían recomendarles beber vino puro en muchas situaciones (§ 5.1.3). Todas estas recomendaciones se harían, claro está, siguiendo el “principio de los contrarios” (τὰ ἐναντία τῶν ἐναντίων ἐστὶν ἰάματα/*contraria contrariis curant*) e intentando mantener el equilibrio entre la “fuerza” del vino y la de las personas a las que se les aconsejaba beberlo, y oponiendo el “calor y humedad” del vino a la “frialidad y sequedad” de la constitución personal (ancianos o mujeres) o del medio ambiente (estación, país) en el que se viviera¹³²⁰. Por otra parte, los médicos, que suelen especificar

¹³¹⁷ Platón, *Leges* II, 666a (§ 9.2, pág. 680); Galeno, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 808,15-810,13; *RBMS* VI, 808, 4-7; *De sanitate tuenda* VI, 54,7-55, 2; Oribasio, *ColMed* V, 6, 8-10.

¹³¹⁸ Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 55,11-16; Hipócrates, *De diaeta salubri* 6 (=De natura hominis 21); *De aëre, aquis et locis* 9, 37-38.

¹³¹⁹ Hipócrates, *De diaeta salubri* 6 (=De natura hominis 21); Rufo de Éfeso y Ateneo de Atalia (en Oribasio, *ColMed*, *libri incerti*, 20-21). Una relación de elementos o remedios considerados secos, húmedos, fríos o calientes puede verse en Oribasio, *ColMed* III, 31-34 y XIV, 13-32 o Aecio, *LibMed* II, 197-217 y 267-270.

¹³²⁰ Según los médicos hipocráticos (y la teoría de los humores), se creía que en el ser humano existía un “calor innato” que iba decreciendo desde el nacimiento, momento de su apogeo, hasta la muerte, momento en el que desaparecía del todo, y que, en consecuencia, los niños eran los que más calor innato tenían y los ancianos los que menos. Y se consideraba también, en general, que la naturaleza de los niños se componía de humedad y calor, la de los jóvenes de calor y sequedad, la de los adultos de sequedad y frialdad y la de los ancianos de frialdad y humedad. Y que en todos los mamíferos los machos eran más calientes y secos y las hembras más húmedas y frías (*De diaeta* I, 33-34; *De natura hominis* 12, 20-30; 17=De *diaeta salubri*, 2; *Aphorismi* I, 14). Cf. asimismo, Galeno, *De methodo medendi* X, 195, 10; *CMPG* XIII, 554, 12-14). Pero no debía de haber una unanimidad total en estos temas y las cosas debieron de ir cambiando algo a lo largo del tiempo. Aristóteles, por ejemplo (*Problemata* 872a 3-8), sostenía que los niños eran calientes y húmedos, pero que los adultos eran calientes y secos, mientras que los ancianos creía que eran secos y fríos: “la vejez es una especie de enfriamiento y viene a ser como una larga enfermedad, pues en ambos casos el cuerpo está seco y frío” (*Problemata* 955a18; 861a 26-30; *De generatione animalium* 784a 34 y b 34-35). Y algo parecido opinaban también Platón (*Leges* II, 666b) y Galeno (*Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 810). La discusión, por otra parte, sobre si la naturaleza de la mujer era más fría o más caliente que la del varón, era un viejo debate entre los médicos (y en general en la Antigüedad), en el que posiblemente nunca hubo acuerdo. Mientras que Aristóteles (*Problemata*, 879a 30-35 y 880a 12-15), por ejemplo, afirma (en línea con el autor de *De diaeta*) que “el varón es seco y caliente y la mujer fría y húmeda”, el autor de *Mul.* (I, 1, 40) sostiene que la sangre y la naturaleza de la mujer es más caliente que la del varón y más adelante (II, 111) afirma que unas mujeres son frías y húmedas y otras calientes y secas. Y las ancianas secas y pobres en sangre. Esta discusión aún se mantenía viva en tiempos de Plutarco (*QC* 650A-651E) y Macrobio (*St* VII, 7, 1-12) que presentan, en sus respectivos simposios, defensores de una y otra posición, y servía, a los que defendían la naturaleza fría y húmeda de la mujer, para argumentar que las

con bastante detalle las cantidades de todos los ingredientes que intervenían en la confección de los distintos fármacos (incluido el vino), en rara ocasión lo hacen en función de la edad o del sexo (Galeno a veces sí indica la cantidad de vino que debe incorporarse a la preparación del fármaco según edad y sexo) y tampoco suelen detallar la posología que debe tenerse en cuenta a la hora de tomar los fármacos según estas variables. Suelen precisar con frecuencia la dosis que debe tomarse, según el fármaco prescrito y la dolencia que debe tratarse, expresada en distintas medidas (prácticamente las mismas que emplean para detallar los ingredientes de los fármacos), tales como el ciato (κύαθος), la cótila (κοτύλη), la cuchara (μύστρον/κοχλιάριον), el óbolo (ὀβολός) o el medio dracma (τριώβολον) y a veces precisan cuándo debe tomarse: en ayunas, durante el día, con las comidas o antes o después de ellas¹³²¹. Pero difícilmente especifican cantidades teniendo en cuenta la edad o el sexo¹³²².

Otra cosa distinta serían los prejuicios y tópicos sociales que existían en la sociedad griega antigua en torno al vino, la edad y el sexo, ya que adolescentes y mujeres tenían vetado el vino salvo prescripción médica (§ 9.2).

5.7. *Efectos patógenos del vino. Ebriedad y sus consecuencias. Resaca y sus remedios.*

Pero no todo era positivo en el vino. También podía producir (en los cuerpos y en las almas) efectos negativos de variada índole y en mayor o menor medida según fuera su consistencia, fuerza, sabor, etc., según se bebiera puro o aguado y según fuese el carácter del bebedor y la cantidad ingerida. Es decir, el vino no dejaba de verse también como una bebida que podía ser peligrosa y que podía convertirse en un agente patógeno. Plinio decía que no hay ningún tema más difícil de tratar, y a la vez más abundante, que el vino, pues

mujeres preferían el vino puro y que, en general, resistían mejor el vino que los varones y, desde luego, mejor que los ancianos o los jóvenes (§ 9.2). En cualquier caso, los autores hipocráticos (*De diaeta salubri* 2 = *De natura hominis* 17), como ya se dijo (§ 5.1.3), recomendaban de forma usual adaptar la dieta alimenticia (comida y bebida) y el régimen general de vida al lugar de residencia, a la estación del año y a la edad y constitución de cada persona, contrarrestando siempre la predominancia del calor o del frío. Era el mejor modo, decían, de conseguir una buena salud. Cf., a este respecto, el tratado *De aëre, aquis et locis*.

¹³²¹ Galeno, *CMSL* XIII, 298, 15- 299, 4. Es bastante usual la expresión ἡ δόσις μύστρον/κοχλιάριον αἴν (‘‘la dosis una cucharada’’) que debe tomarse con tal o cual cantidad de agua, vino (generalmente dulce), miel, *oxycraton* o cualquier otro líquido. Sobre la posología prescrita pueden verse algunos ejemplos en Dioscórides, *MM* III, 1, 4; Galeno, *CMSL* XIII 84, 7; *De antidotis* XIV 178, 8; Asclepiades (en Galeno, *CMSL* XIII, 97); Oribasio, *EcM* 117, 3; Aecio, *LibMed* I, 193, 18; III, 110, 3; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 469, 4; Pablo de Egina, *EML* VII, 11, 34. Sobre las medidas, § 9.3 y 9.4.

¹³²² Galeno (*De puero epileptico consilium* XI, 378) en un fármaco para el tratamiento de la epilepsia (si bien en él no interviene el vino) matiza la dosis que debe tomarse según la edad, prescripción que le copian después Oribasio (*Synopsis* III, 188, 2; VIII, 3, 16) y Pablo de Egina (*EML* VII, 11, 12).

no sabría decirse con precisión si es más bien útil o perjudicial¹³²³. De hecho, los médicos (y otros autores), que tanto ensalzaron el vino (siempre que se bebiera con moderación) y tanto lo recomendaban como remedio de múltiples dolencias y enfermedades, no se privaron tampoco de señalar que podía producir en el cuerpo y la mente de quienes lo bebían efectos patológicos negativos. Y los relacionaron generalmente con su ingestión excesiva (ebriedad) o a destiempo que podía producir alguna alteración de los humores y en consecuencia algún desequilibrio orgánico (e incluso de temperamento), pues “al ser el vino un elemento calorífico nos perjudica o nos ayuda debido al calentamiento que ocasiona”, decía Galeno, y “podría calentar y humedecer el cuerpo lo suficiente como para causar alguna alteración humoral (sobre todo de la bilis y la flema) en el organismo que pudiese desencadenar algún mal en él”, decía el autor hipocrático de *De morbis I*¹³²⁴. Pero se fijaron sobre todo, al menos los hipocráticos, en los efectos físicos (§ 5.7.1) que las borracheras podían causar en el organismo humano (sin olvidar por ello los posibles trastornos mentales, § 5.7.2), no apareciendo en sus escritos, como bien dice J. Jouanna, ningún rechazo explícito de la ebriedad, como si la misión del médico se limitara a poner remedio a los desarreglos y molestias que aquella podía originar (§ 5.7.3). En general, estos médicos contemplan los efectos funestos de la borrachera “puntual”, pero no como una “enfermedad” y menos como un mal absoluto y apenas si hacen mención de males permanentes o “crónicos” (si es que llegaron a existir) causados por un consumo excesivo y continuado de vino, como podrían ser problemas hepáticos serios o daños importantes en el sistema nervioso (de hecho no se habla de desintoxicación prácticamente hasta Plinio, § 5.7.3). Incluso podía verse la borrachera puntual como una cosa positiva desde el punto

¹³²³ Plinio, *NH XXIII*, 31.

¹³²⁴ Galeno, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur IV*, 812; Hipócrates, *De morbis I*, 26; *De affectionibus* 7. E, incluso, un cambio repentino en los hábitos de beber vino (puro/aguado, tinto/blanco, dulce/seco) puede producir muchos trastornos en el cuerpo, decía el autor de *De diaeta in morbis acutis* (10, 20-28 =37 Joly), así como la abstención total de vino, según dice Aristóteles (*Problemata* 949a23-35) que le pasó a Dionisio de Siracusa que se deterioró tanto al dejar de beber que volvió de nuevo a la bebida.

No obstante, en algún caso particular y concreto, los médicos podían recomendar beber vino en abundancia (incluso hasta la borrachera), para restablecer los humores en el cuerpo, como ocurría, por ejemplo, cuando se trataba de curar el hambre canina (κυνώδης ὄρεξις), descrita generalmente como un hambre violenta e insaciable provocada por un desequilibrio de humores fríos y ácidos. En semejante situación lo usual era aconsejar beber mucho vino pero que no fuera astringente para no desequilibrar más los humores. Cf. Galeno, *In Hippocratis aphorismos commentarii XVIIb*, 498, 10-501, 9, donde comenta el aforismo II, 21 de Hipócrates que dice: Λιμὸν θώρηξις λύει (“la borrachera calma el hambre canina”); Oribasio, *Synopsis VI*, 34; Alejandro de Trales, *Therapeutica II*, 245-247; Pablo de Egina *EML II*, 51. También para curar la estranguria y la disuria iba bien beber mucho vino (Στραγγουρίην καὶ δυσουρίην θώρηξις λύει) como se lee en los *Aphorismi* (VII, 48) hipocráticos.

de vista clínico¹³²⁵. Más tarde, Galeno situaba las borracheras como una más de las causas de la aparición de enfermedades al lado de los insomnios, las indigestiones o los trabajos penosos. También Areteo incluía la embriaguez entre las posibles causas de algunas enfermedades agudas como la hepatitis o crónicas como la parálisis o la locura. Y Dioscórides decía que el beber vino algunos días y de forma moderada puede ser muy útil y saludable mientras que “toda embriaguez, y sobre todo la continua, es dañina porque debilita los nervios al ser atacados cada día y la excesiva bebida diaria origina el comienzo de afecciones agudas”. Pero ninguno de ellos la considera como una enfermedad en sí misma¹³²⁶. La embriaguez, en todo caso, solía considerarse en la Antigüedad como un trastorno temporal de las capacidades físicas y mentales producido por el consumo excesivo de vino (οἶνος) o de otras bebidas fermentadas, aunque “de todas las bebidas”, se dice en *Geoponica*, “la que antes produce ebriedad es el vino y después, y por paradójico que parezca, el agua y en tercer lugar las bebidas hechas de trigo o cebada (es decir la cerveza)”¹³²⁷. De todas las formas existían en griego varios nombres para designar la embriaguez, la originase la bebida que la originase: μέθη, κραϊπάλη, οἶνοφλυγία, κωθωνία/κωθωνισμός, θώρηξις, entre otros¹³²⁸. Y ciertamente las borracheras debieron de ser de uso corriente en la Grecia antigua y las más frecuentes, sin duda, serían las

¹³²⁵ Al médico Mnesiteo (fr. 45 Bertier y Ateneo, *Ds* XI, 483F-484B), por ejemplo, no le parecía mal beber mucho vino aguado de vez en cuando: “Los que beben mucho vino puro en los banquetes sufren grandes daños, tanto de cuerpo como de mente, pero beber mucho (κωθωνίζεσθαι) de forma ocasional provoca una depuración del cuerpo a través de la orina y un descanso (ἄνεσις) de la mente”. Pero advertía: “si vas a beber mucho que no sea vino malo, ni puro ni comas entre copa y copa”. Quizá la primera condena expresa del exceso de bebida sea la que aparece en Platón (*Symposium* 176c-d) puesta en boca del médico Erixímaco: “En mi opinión está perfectamente comprobado por la medicina que la embriaguez es una cosa nociva para los hombres”. Cf. Jouanna, J., “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *REG* 109 (1996, 2), pp. 414-422; D’Arms, J. H., “Heavy Drinking and Drunkenness in the Roman World” en *IVV*, pp. 314-317.

¹³²⁶ Galeno, *In Hippocratis De natura hominis commentarii* XV, 162; *De comate secundum Hippocratem* VII, 664; Areteo, *De causis et signis acutorum morborum* II, 7, 3; *De causis et signis diuturnorum morborum* I, 7, 8; I, 6, 1-5; Dioscórides, *MM* V, 6, 13; Plinio, *NH* XXIII, 38 que parece remedar a Dioscórides: *vino modico nervi iuvantur, copiosiore laeduntur*. Se llega, pues, a ligar “la excesiva bebida diaria” con la aparición de enfermedades y de “enfermedades agudas”, pero no crónicas. Aunque, dado que el vino era un elemento esencial de la alimentación (§ 7.1), que estaba considerado, además, como un medicamento y que debía de beberse hasta alcanzar la embriaguez prácticamente solo en los simposios y festejos puntuales (al menos hasta el Helenismo), también es posible que no se llegase nunca a producir un consumo tan exagerado de vino de forma continuada como para dar lugar a lo que hoy llamamos alcoholismo y sus secuelas. Sobre este tema puede verse el artículo de P. Villard, “Quelques remarques sur l’alcoolisme chronique dans l’Antiquité classique” en *VSGA*, pp. 85-92.

¹³²⁷ *Geoponica* VII, 34, 1.

¹³²⁸ Galeno (*In Hippocratis aphorismos commentarii* XVIIb 768-769) ofrece una etimología popular para κραϊπάλη relacionada con el dolor de cabeza. θώρηξις está relacionado con θώραξ (“coraza” y “tórax”) y κωθωνία lo está con κώθων (“vaso grande que llevaban los soldados en campaña”). Cf. Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique*.

originadas por el vino. Y, posiblemente y según las épocas, no se darían solo entre la clase pudiente si bien es cierto que con distinta calidad de vino¹³²⁹.

5.7.1. Embriaguez (μέθη/κραπάλη) y sus consecuencias físicas.

Plutarco y Macrobio hacen una descripción muy parecida de los desórdenes y males físicos que podían sufrir los borrachos (μέθυσοι/πάροιντοι) y también de los síntomas y comportamientos más frecuentes que presentaban. Podrían resumirse así: “pesadez de cabeza pues la borrachera se producía por exceso de calor en esa zona del cuerpo, temblores de sus miembros, vómitos, escalofríos y síntomas de hipotermia como los causados por el frío (sobre todo si han bebido vino puro), balbuceos de su lengua, excesos de charlatanería, olvidos y extravíos de su mente, cóleras repentinas, palidez, entumecimiento de los miembros y, en la mayoría de las personas, un desfallecimiento cuando el vino puro extingue totalmente el calor”¹³³⁰. Y el autor de los *Problemata* aristotélicos, que también hace hincapié en el frío que produce la ebriedad y en los temblores que causa a los borrachos el exceso de vino (sobre todo cuando se bebe puro) a pesar de su naturaleza calorífica, añade que al borracho todo le gira alrededor de su cabeza y a veces delira y no puede contar las cosas lejanas. Y se preguntaba, sin hallar una respuesta convincente, por qué los borrachos, viendo un objeto, creen ver varios, mientras que Nicandro de Colofón observaba que los que se habían pasado la noche bebiendo vino puro como antídoto contra el acónito tenían la experiencia de ver las cosas dobles¹³³¹.

¹³²⁹ En realidad, los griegos antiguos en la práctica solo conocían el vino y la cerveza como “bebidas alcohólicas”, si prescindimos de algunos posibles “vinos” de frutas (zumos fermentados) o de agua y miel u otros preparados con el vino de uva como base (§ 5.3.1), ya que aún no se conocían los destilados. Pero solían llamar “vino” a todas las bebidas fermentadas, de frutas o de cereales. Así, la cerveza era κριθίνος οἶνος (“vino de cebada”) aunque existieran también otras palabras para designarla (πῖνον, βρῦτος ο ζῦθος) si bien este último término es más tardío y de procedencia egipcia (Teofrasto, *CP* VI, 11, 2; Ateneo, *Ds* X, 447A-D; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique*). Y a veces utilizaban la expresión “vino de uva” (ἀμπέλινος οἶνος) para referirse al vino propiamente dicho (Heródoto, *Historiae* II, 37 y 60; Plutarco, *QC* 648E), “lo que demuestra”, dice Hesiquio (*Léxicon* σ 336), “que también se hace vino de otras cosas” (cf. *Geoponica* VII, 35). Mucho más tarde, para designar las bebidas fermentadas (excepto el vino de uva) se utilizaba el término σίκερα (*sicera*) que Hesiquio (*Lexicon* σ 615) define como “toda bebida compuesta que causa embriaguez, salvo el vino de uva” y al que la *Suda* (σ 394) asigna una procedencia hebrea.

¹³³⁰ Plutarco, *QC* 650E y 652D-E; Macrobio, *St* VII, 6, 9 y 21. Una descripción parecida de los síntomas de la borrachera hacen Critias (*Elegiae*, *IEG* II, fr. 6 y Ateneo, *Ds* X, 432D-433F) o Séneca (*Epistulae morales ad Lucilium* 95, 16-17). Galeno (*De comate secundum Hippocratem* VII, 664) añade el sueño profundo que les sobreviene a algunos borrachos y Plinio (*NH* XIV, 138-142) que describe igualmente con cierto detalle y de una forma similar los síntomas del borracho, resalta más, sin embargo, el aspecto moral de la embriaguez.

¹³³¹ Aristóteles, *Problemata* 871a 1-8; 871a 27-872a 3; 872a 18-b 14; 872b 30-32; 874a 5-20; 874b 22-875a 28; 875b 20-34; Nicandro, *Alexipharmaca*, 14-29. Sobre la visión doble del borracho, cf. Eurípides, *Bacchae*, 918-920; Villanueva, M. C. “Voir double dans l’univers dionysiaque” en *VSGA*, pp. 45-54.

Aristóteles decía también que no todas las bebidas eran iguales ni causaban los mismos efectos físicos en los que las bebían y afirmaba que “los que se emborrachan con vino caen para todas partes, hacia la izquierda, hacia la derecha o de frente, mientras que los que han bebido cerveza (πίνον) dejan caer la cabeza hacia atrás y caen boca arriba, pues el vino pone pesada la cabeza y la cerveza adormece”¹³³².



Efectos de la embriaguez. Copa ática. Pintura de Brygos (siglo V. a.C.).
Greek Art and Arch. Georgetown University. [Http://www. Studyblue.com](http://www.Studyblue.com).

Son muchas las patologías, no obstante, y los casos concretos de enfermedades (y en distintas partes del cuerpo) que se describen en los textos médicos, relacionados con la embriaguez y el consumo excesivo de vino, sobre todo en los *Tratados Hipocráticos*¹³³³. El

¹³³² Aristóteles, *De ebrietate*, fr. 106 Rose y Ateneo, *Ds I*, 34B y X, 447B; Villard, P., “Bonnes et mauvaises ivresses dans l’Antiquité” en *VDH*, pp. 15-18.

¹³³³ En algunos de estos tratados (*Epidemiae*, *De morbis*, *De affectionibus interioribus*, entre otros) se detallan numerosos casos de distintos trastornos físicos (y mentales) debidos a la ingestión excesiva de vino y los remedios aplicados. Un buen comentario sobre los efectos nocivos del vino, y también de sus propiedades terapéuticas en el *Corpus Hippocraticum*, puede verse en el ya citado artículo de M. López Salvá “Efectos patológicos del vino en el *Corpus Hippocraticum*” en A. Thivel y A. Zucker (eds), *Le normal et le pathologique dans la Collection Hippocratique*, Niza, 2002, pp. 523-537. Y, aunque más centrado en las *Epidemiae*, también en el de R. Alessi “Le vin dans les *Epidémies* d’Hippocrate” en *VSGA*, pp.105-112.

vino tomado en exceso, decían estos médicos, puede afectar a la cabeza, y, entre otros males aparte de cefalalgias y pesadez (καρηβαρία), puede provocar fiebres, afonías e incluso la muerte, debido a que el vino es “caliente y seco” (frente al agua que es húmeda y fría) y “el calor que infunde en el cuerpo tiene un recorrido ascendente y, al exhalarse, va a parar a la cabeza”¹³³⁴. También el autor de los *Problemata* aristotélicos afirmaba que “hay borrachera cuando el calor se concentra en las zonas en torno a la cabeza” y que el vino puro puede matar e, incluso, conducir al suicidio. Galeno comenta al respecto que el vino afecta a la cabeza sobre todo cuando se bebe puro y es “calorífico” por naturaleza (εἰ θερμὸς εἶν φύσει), y puntualizaba que ha de huirse del beber sin medida pues la borrachera causa daños no solo en el cuerpo sino también en el alma y puede alterar los humores e incluso separar el alma del cuerpo¹³³⁵. La borrachera, afirmaba Plutarco por su parte, altera la flema y la bilis y, además, “los aficionados al vino (φίλοινοι) envejecen pronto y a muchos les sobrevienen calvicies prematuras y canas antes de tiempo”, y todo ello, dice, “parece que ocurre por insuficiencia de calor y sequía en el cuerpo”, algo que con palabras más o menos parecidas repite posteriormente Macrobio¹³³⁶. Por eso, en las enfermedades que atañían a la cabeza, bien se tuviera fiebre, dolor de cabeza, heridas o alguna alteración mental, no convenía en ningún caso tomar vino, pues sus propiedades caloríficas podrían agravar el problema¹³³⁷. También creían los médicos antiguos que la embriaguez podía perjudicar a diferentes órganos internos, tanto de la cavidad torácica como del abdomen (pulmones, bazo, riñones, hígado). Y así intentaron explicar ciertas dolencias de estos

¹³³⁴ Hipócrates, *Epidemiae* III, (2), 4-5; (3) 17, 10 y 16; IV, 15; *De morbis* II, 22; III, 8; *Aphorismi* V, 5; *De diaeta in morbis acutis* 14, 25; 17 (= 52 y 63 Joly); *De affectionibus* 2, 5-10.

¹³³⁵ Aristóteles, *Problemata* 872b30-873a1; 874a35-b8; 954b37 y 955a21; Macrobio, *St* VII, 5, 14-15; Galeno, *De locis affectis* VIII, 207; *De sanitate tuenda* VI, 54,14-55,4; *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 779. También en castellano suele decirse que “el vino se sube a la cabeza”.

¹³³⁶ Plutarco, *De tuenda sanitate praecepta* 128E; *QC* 652F; Macrobio, *St* VII, 6, 11-12. Se creía, en general, que el pelo necesita humedad para salir y mantenerse (Hipócrates, *De glandulis* 4) y que la calvicie se debía a “la sequedad”, algo propio de la naturaleza de los ancianos (por lo que no era de extrañar que perdiesen el pelo) y que el calor del vino, cuando este se consume en exceso, la provocaba al concentrar el calor del cuerpo en la cabeza (Aristóteles, *Problemata* 872b30 y 873a1) y evaporar la humedad de esta (Plutarco, *Aetia Physica* 919C; Alejandro de Afrodiasias, *Problemata* I, 2-3; Macrobio, *St* VII, 10, 3-8). Sobre la naturaleza seca y fría de los ancianos, § 5.6, nota 1320.

¹³³⁷ Hipócrates, *De morbis* I, 3, 12; III, 1-4 y 8; *De capitis vulneribus* 13, 1-5; *De affectionibus* 10, 7-10, donde se desaconseja beber vino en todas aquellas enfermedades en las que el vino pudiera causar algún desarreglo en la cabeza; Galeno, *In Hippocratis librum primum (tertium) epidem. comment.*, XVIIa, 295 y 529. Pero también se recomendaba la abstención (ἀοιvéειν) de vino en el caso de otras enfermedades como algunas dolencias pulmonares (*De affectionibus interioribus* 3, 21), las anginas (*De morbis* III, 10), una somnolencia profunda y prolongada (λήθαργος, “letargo”) y algunas otras (*De morbis* II, 66, 11; 73, 18; III, 5 y 9). E, incluso en los primeros días de una fractura o luxación (*De fracturis* 7). Sin embargo se aconseja tomar vino (y puro) cuando el dolor de cabeza es producto de una borrachera (*De morbis* II, 6, 30). § 5.7.3.

órganos (como la pleuritis o ciertos tipos de hepatitis) por la acción del vino sobre los distintos humores por lo que en estos casos solía prohibirse la ingestión de vino¹³³⁸. Pero el vino, y más aún la borrachera (sobre todo de vino añejo y oloroso) podía también afectar al intestino y ocasionar problemas de tipo diarreico como podía ser el cólera (χολέρα), algo que les sobrevinía sobre todo a los atletas corpulentos que comen y beben mucho¹³³⁹. Igualmente existía entre los médicos antiguos la idea de que la ebriedad (aunque no así el vino) influía de una forma negativa en la procreación. En el *Corpus Hippocraticum* se recomienda a los varones que para procrear beban vino tinto y puro (pero no blanco), debido a sus cualidades benefactoras y fortificantes, aunque se les advierte de que no se emborrachen pues el vino, bebido en cantidad próxima a la embriaguez, podía resultar en sí mismo funesto para la procreación. Y también a las mujeres se les aconseja beber vino puro de forma moderada para facilitar la concepción¹³⁴⁰. Casi las mismas recomendaciones hace Rufo de Éfeso a los varones, pero aconseja beber vino blanco-pajizo (κίπρός) en vez de tinto, mientras que Galeno criticaba a los hombres y mujeres que se entregan a la procreación con un exceso de vino en sus cuerpos. Y Sorano aconsejaba a la mujer evitar la borrachera de cara a la concepción y durante los primeros días de embarazo en los que aconsejaba no tomar nada de vino para evitar un posible aborto, pero pasados cuarenta días podía empezar ya a beberlo¹³⁴¹. También los filósofos se preocuparon por el tema e intentaron dar, a su modo, las oportunas explicaciones. Platón advertía a los novios al

¹³³⁸ Así intentan explicar efectivamente los médicos hipocráticos la pleuritis o pleuresía (*De morbis* I, 26; *De affectionibus* 7): “Cuando uno toma en demasía muchas bebidas fuertes (πόσιες ἰσχυραί) todo el cuerpo se calienta y se humedece por efecto del vino, pero se calientan y humedecen de una forma especial la bilis y la flema. Y una vez puestos estos humores en movimiento y humedecidos, el paciente se pone a temblar, esté ebrio o esté sobrio, y es el costado, sobre todo, el que acusa el escalofrío”. (También Aristóteles, *Problemata* 871a1-3 y b30-35, achacaba la pleuresía a la borrachera). E igualmente intentan explicar la hepatitis (*De affectionibus interioribus* 27 y 28) o, al menos, una de sus variantes: “hay un tipo de hepatitis que ataca sobre todo en verano y que proviene de comer carne de vacuno y, sobre todo, del exceso de vino, porque en esa época es cuando todo esto es más hostil al hígado y cuando la bilis suele adherirse a él”. O la erisipela en los pulmones (*De morbis* II, 55, 1-15). Y, sin llegar a la embriaguez, algún tipo de vino (como el dulce) podía afectar también a órganos internos como el bazo o el hígado (Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 14, 4-6=50 Joly; Galeno, *HVAC* XV, 630,8-634,15), aunque el vino (distintos tipos) tampoco faltaba en muchos fármacos empleados para corregir dolencias y problemas del hígado (Galeno, *CMSL* XIII, 198-213).

¹³³⁹ Hipócrates, *Epidemiae* VII, 1, 82; V, 1, 71; *De affectionibus* 27.

¹³⁴⁰ Hipócrates, *Mul.* III (*Steril.*), 218; *De superfetatione* 30; *Mul.* I, 11 y 13; *De natura muliebri*, 94 donde se aconseja a la mujer comer eneldo y beber vino puro en ayunas antes de unirse al varón; Oribasio, *Synopsis* IX, 43, 1-10.

¹³⁴¹ Rufo de Éfeso (en Oribasio, *ColMed* VI, 38); Galeno, *De usu partium* III, 885; Sorano, *Gynaeciorum* I, 38, 5-6; 46, 2-5; 64. Obviamente no se tienen en cuenta aquí los “vinos prodigiosos” que decía Plinio y que se creía que provocaban esterilidad por sí mismos, ni los “vinos abortivos” especialmente preparados para provocar el aborto (§ 5.2.3, nota 1064).

afrontar el matrimonio (y a cualquier varón o mujer que tuviesen la intención de engendrar niños) que la embriaguez no era apropiada en esos momentos. Y ello en atención a la descendencia para que los niños pudieran nacer de unos padres lo más sensatos posibles. Aristóteles explicaba que el vino calienta todo el cuerpo, pero no provoca el calentamiento local necesario por lo que el esperma de los borrachos es infecundo por ser húmedo. Y entre los tertulianos de Plutarco y Macrobio también se debatía si una gran ingestión de vino, sobre todo puro, convertía a los varones en flojos para el amor e inadecuados para la procreación por la inconsistencia y enfriamiento del esperma¹³⁴².

5.7.2. *Ebriedad y sus consecuencias mentales.*

El vino en exceso (la embriaguez), vienen a decir Hipócrates, Galeno, Aristóteles o Plutarco, puede producir diversos trastornos y perturbaciones mentales como delirio, alucinaciones, demencia y locura, o privar de memoria y de inteligencia. Y “hasta a los sensatos los induce a cometer insensateces” sentenciaba Esténelo¹³⁴³. Pero, además, decía el autor de los *Problemata* aristotélicos, provoca en el bebedor comportamientos que otros hombres deben a la naturaleza pues “tanto el vino como la naturaleza conforman el carácter de cada uno” (διὰ τὸ αὐτὸ ποιεῖ ὁ τε οἶνος καὶ ἡ φύσις ἐκάστου τὸ ἥθος), con la única diferencia, claro está, de lo efímero de la borrachera. Y se preguntaba por qué alguien que ha bebido mucho podía no desvariar y en cambio uno que hubiese bebido poco podía desvariar muchísimo. Todo ello podría deberse, concluye este autor, a que el vino produce efectos distintos en temperamentos distintos, pues va transformando poco a poco a los bebedores y hace que les cambie el carácter al beber una cierta cantidad, con lo que pueden volverse entonces irascibles, benevolentes, charlatanes o temerarios. O mantenerse en el abatimiento como les sucede a los melancólicos. “Dioniso hace orgulloso al humilde, risueño al cejijunto, animoso al débil y da valor al cobarde” decía también el cómico Dífilo

¹³⁴² Platón, *Leges* II, 674b; VI, 775b-c; Aristóteles, *Problemata* 871a 23-26; 872b 15-24; 875b 39-876a 14; Macrobio, *St* VII, 6, 8; Plutarco, *QC* 652D; 623E-F donde argumenta que Alejandro Magno era “perezoso para las relaciones sexuales” debido a su desmedida afición a beber vino puro. Y Ateneo (*Ds* X, 434F-435A), que también comenta esta afición de Alejandro a la bebida y su poca predisposición hacia el sexo, comenta que sus padres llegaron incluso a pensar que era afeminado. Sobre la influencia del vino en las relaciones sexuales y la demografía en la Antigüedad clásica, desde distintos ángulos (varones, mujeres, niños), Cf. Corvisier, J. N., “Vin et démographie dans le monde grec” en *VSGA*, pp. 93-102, que sugiere que, quizá, se estén relacionando ya con el vino problemas de impotencia y esterilidad, aunque fuera de forma temporal.

¹³⁴³ Hipócrates, *Epidemiae* IV, 15; V, (1), 2; Galeno, *Quod animi mores...* IV, 779; Aristóteles, *Problemata* 873a 23; Plutarco, *De Iside et Osiride* 353B10-C1; *QC* 650E; Filónides (en Ateneo, *Ds* XV, 675A-B); Mnesiteo, fr.41 Bertier y Ateneo, *Ds* II, 36B; Esténelo, *TGrF* I, fr. 45 y Ateneo, *Ds* X, 428A.

de Sinope o “el borracho no se arredra ante nada” como había dicho ya Teognis de Mégara¹³⁴⁴. Y uno de los efectos que solía asociarse de forma general a la ingesta de vino era que este, y más aún la ebriedad, alteraba la mente, y en cierta medida también la conciencia, pudiendo llegar a producir ἄτη/*ate* en el individuo, una especie de extravío, anublamiento o locura mental transitoria y pasajera, producida generalmente por algún elemento externo divino-demoníaco, pero a veces, como dice E. R. Dodds, también por el exceso de vino, quizá porque se atribuyera al vino algo de sobrenatural o demoníaco. “El exceso de vino y, sin duda, la mala voluntad de algún dios, fueron la causa de mi desgracia” dice Elpénor en la *Odisea*¹³⁴⁵. De alguna manera, pues, el vino podía generar en el individuo nuevos estados de conciencia (o acercarle a ellos) que podrían percibirse bien como algo mágico (Dioniso era, como sugiere Dodds, “el maestro de las ilusiones mágicas que podía hacer crecer una vid en las tablas de un navío y hacer que sus devotos vieran el mundo como el mundo no es”) o como una catarsis liberadora de las ataduras y hábitos sociales que lo atenazan en el día a día y permitirle por un breve espacio de tiempo dejar de ser él mismo, comportarse sin reservas y vivir todo lo que le ocurre como algo desconocido y perteneciente a otro mundo distinto a aquel en el que él vive habitualmente. “El vino incita al más prudente a cantar demasiado y le obliga a reír, y a danzar, y a decir aquella palabra que mejor hubiera sido callar”, decía ya Homero. O en palabras del cómico Erifo “El vino impulsa al anciano a bailar aunque no quiera”. No en vano uno de los epítetos de Dioniso era precisamente el de Λύσιος καὶ Λυαῖος (“Liberador y Libertador”)¹³⁴⁶. Pero

¹³⁴⁴ Aristóteles, *Problemata* 871a 8; 873a 26-35; 875a 29; 953a 33-b24; 954b37-955 a22; 953b 17-21; Dífilo de Sinope, *PCG* V, fr. 86; Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 482; (en Ateneo, *Ds* II, 35D; X, 428D). *Cf.*, asimismo, Ovidio, *Ars amatoria* I, 230-246. La borrachera y sus efectos derivados se creía que podían depender no solo de la cantidad y tipo de vino ingerido sino también de la naturaleza y carácter de los que lo bebían. Galeno (*Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 778-779), en consonancia con el autor de los *Problemata*, decía que “el vino puede volver a uno más triste, cobarde y sin coraje, tal y como se manifiesta en los melancólicos”. Y Plutarco (*QC* 621A) observaba que los tristes y meditabundos se emborrachaban con más rapidez que los animosos y alegres y los nerviosos antes que los tranquilos, mientras que Epicuro, en un fragmento de su *Symposium* recogido por Plutarco (*QC* 652A), intentaba explicar que el vino (sus átomos), cuando se encuentra dentro del cuerpo humano, reacciona según la naturaleza y temperamento del bebedor produciendo efectos distintos en los que se emborrachan, como que unos se calienten mucho y otros experimenten lo contrario”. No obstante, Plutarco en otro pasaje (*QC* 656D-657A) argüía que el borracho simplemente pasaba por distintos estadios intermedios en función de la cantidad de vino ingerida sin que eso implicase un cambio de su carácter.

¹³⁴⁵ Homero, *Odyssea* XI, 61-64; XXI, 297-302; Plutarco, *Parallela minora* 310B; Dodds, E. R., *Los griegos y lo irracional*, p. 17.

¹³⁴⁶ Dodds, E. R., *Los griegos y lo irracional*, pp. 79-83. Con el vino se trataría de conseguir también, añade Dodds, trances místicos de comunicación con la divinidad y de alcanzar el éxtasis (ἔκστασις) que podía ir desde “sacarle a uno de sí mismo durante un tiempo más o menos largo hasta una profunda alteración de la

también podía ocurrir que el vino hiciese creer al beodo que todo lo que experimentaba en esos momentos era fruto de su valía e inteligencia (aunque no la tuviera) tal como parece indicar la etimología dada por Platón para la palabra vino (§ 1.4). O bien podía aparecer el lado animal que habita en todo hombre y no preocuparse para nada de los propios actos, terminando por volverse insolente e incorrecto como decía Plutarco e incluso violento, como se lee en Ateneo: “hay quien compara a Dioniso con un toro y con una pantera porque los borrachos tienden a la violencia y algunos incluso se tornan como fieras”, quizá porque el vino transmitía a los bebedores en exceso esa fuerza (δύναμις) o “bravura” (μένος) indomable o salvaje de la que hablan los médicos y que, según la opinión más o menos extendida, le vendría del propio Dioniso¹³⁴⁷.

5.7.3. *Resaca (έωλοκρασία) y sus remedios.*

Las resacas posteriores a las borracheras, ya de por sí desagradables, debían de ser bastante enojosas en aquellos tiempos dadas la calidad y cantidad de vino que debía de ingerirse en los simposios y en los diversos festejos (aunque se bebiese aguado, § 9.1) y las referencias que nos han llegado. Y, aunque los médicos siempre suelen aconsejar beber con moderación y evitar la ebriedad, suelen también, y como si de una dolencia cualquiera más se tratara, recomendar los remedios pertinentes (régimen de comidas, bebidas y fármacos oportunos) para aliviar y mitigar los efectos desagradables que el exceso de bebida podía provocar, como podían ser la pesadez (καρηβαρία) y los dolores de cabeza (κεφαλαλγία). Las referencias a estos efectos de la borrachera, por otra parte, son muy abundantes en la literatura griega antigua, incluida la médica, donde se describe con cierto detalle un buen número de remedios para contrarrestarlos. Valga, a título de ejemplo, la reflexión del cómico Alexis quien, en una de sus obras, afirma: “si antes de emborracharnos (μεθύσκεσθαι) se nos presentara la resaca, nadie jamás aceptaría vino más

personalidad” (§ 7.4.3. y nota 1490); Homero, *Hymni Homerici in Bacchum*, VII, 32-40; *Odyssea* XIV, 463-466; Erifo, *PCG* V, fr. 1 y Ateneo, *Ds* IV, 134C. Sobre los epítetos “Liberador y Libertador” de Dioniso, cf. Plutarco, *QC* 613C; Píndaro, fr. 248 Snell-Maehler. § 7.4.3. y nota 1490

¹³⁴⁷ Plutarco, *QC* 620C; Ateneo, *Ds* II, 38E-F; Eurípides, *Bacchae*, 920-922; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 17, 23 (=63 Joly); *Mul.* I, 75, 62; Galeno, *HVAC* XV, 628, 1-10; Eratóstenes, *CA* fr. 36 y Ateneo, *Ds* II, 36F. Platón (*Leges* VI, 773d) llama al vino μαινόμενος (“furioso” o “enloquecido”) y en II, 672b cuenta que corría el rumor de que era el propio Dioniso el que inspiraba el frenesí báquico y que había donado el vino a los hombres con ese propósito, aunque en otro pasaje (*Leges* II, 666b-c) parece atribuir al vino un efecto más bien suavizador sobre el carácter del bebedor. Sobre el *menos*, como estado mental transitorio (parecido al *ate*) transmitido por algún poder sobrenatural al hombre, cf. Dodds, E. R., *Los griegos y lo irracional*, pp. 20-21.

allá de la medida” y en otro fragmento: “ayer bebiste más de la cuenta, así que hoy tienes resaca”. O la que puede leerse en Clearco de Atenas: “si a los que se emborrachan, antes de beber les doliera la cabeza ninguno de nosotros bebería nunca vino puro”¹³⁴⁸.

Los médicos suelen dedicar también algún espacio en sus tratados a comentar las precauciones que podían tomarse antes de empezar a beber para no sufrir los efectos de la resaca subsiguiente y recominendan varios remedios preventivos (ἀμέθυστα/*amethysta*)¹³⁴⁹. Uno de ellos, muy socorrido, era la berza (ῥάφανος/κράμβη), descubrimiento que Teofrasto y Plinio atribuyen al médico Andrócides quien, al percatarse de que la vid rehuía el vivo olor de la berza (“el pámpano se vuelve y se aparta de la berza como si su olor le fuera hostil” dice el propio Teofrasto) trasladó esta enemistad al vino y concluyó que la berza estaba indicada para prevenir la embriaguez y para mitigar sus efectos y la resaca consiguiente¹³⁵⁰, creencia aceptada también por otros médicos posteriores¹³⁵¹, aunque debía de ser una creencia muy extendida popularmente pues se encuentran referencias a ella en los más variados escritores. Según Ateneo, entre los egipcios (hasta los de su época) era norma servir en los banquetes berza hervida como primer plato y antes que ningún otro alimento “porque eran amantes del vino” y así podían evitar los efectos no deseados de la ingestión de este. El historiador Timeo de Taormina comenta que los habitantes de Sibarís (sur de Italia) comían berzas antes de empezar a beber vino porque así el vino resultaba más débil, y en *Geoponica* se recomienda a todos los que quieran beber grandes cantidades de vino y no emborracharse que coman antes col cruda¹³⁵². Y los comediógrafos atenienses hacen frecuentes referencias a la berza como un buen remedio contra la posible ebriedad y la posterior resaca¹³⁵³. También el aceite podía servir para prevenir la borrachera pues, según se dice en los *Problemata* aristotélicos, “prepara el camino para la bebida y el

¹³⁴⁸ Alexis, *PCG* II, frs. 257 y 287 y Ateneo, *Ds* X, 429E y I, 34D; Clearco de Atenas, *PCG* IV, fr. 3 y Ateneo, *Ds* XIV, 613B. Cf. Ateneo, *Ds* I, 34D-E, donde aparecen más referencias al respecto.

¹³⁴⁹ Precauciones antiembriaguez (ἀμέθυστα) y remedios posteriores pueden verse en Dioscórides, *De simplicibus medicinis* I, 24-26; Galeno, *CMSL* XII, 514-520; 572,9-573,4, donde recoge también opiniones de los médicos Apolonio y Arquígenes; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 317-319; Aecio, *LibMed* VI, 43; Filúmeno (en Aecio, IX, 25); Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 20-28; III, 4, 7; Oribasio, *Synopsis* VIII, 17, 14-15; *Libri ad Eunapium* I, 12, 2-6; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 481,14-483,8.

¹³⁵⁰ Teofrasto, *HP* IV, 16, 6; Plinio, *NH* XVII, 240. Véase § 2.2.8.

¹³⁵¹ Dioscórides, *MM* II, 120, 1; Galeno, *CMSL* XII, 516; Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12, 4; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 20-25; III, 4, 7; Aecio, *LibMed* VI, 43, 15; Alejandro de Trales, *Therap.* I, 481, 15-20.

¹³⁵² Ateneo, *Ds* I, 34C; *Suda* κ 2318; Timeo de Taormina, *FGrH* 566, fr. 47 y Ateneo, *Ds* I, 34C; *Geoponica* V, 11, 3; XII, 17, 21; Catón, *Agc* 156, 1; Eustacio, *CHO* I, 333, 34-40.

¹³⁵³ Alexis, *PCG* II, fr. 287; Eubulo, *PCG* V, fr. 124; Anaxándrides, *PCG* II, fr. 59; Anfis, *PCG* II, fr. 37. Todos en Ateneo, *Ds* I, 34D-E.

tomarlo por anticipado capacita para beber”¹³⁵⁴. Igualmente las almendras, sobre todo las amargas, tomadas antes de empezar a beber, se creía que podían mitigar los efectos indeseados de la bebida o incluso impedir la embriaguez como cuentan Plutarco, Dioscórides y otros médicos o como puede leerse en Aecio o *Geoponica* donde se recomienda tomarlas en ayunas¹³⁵⁵. Pero también podía recomendarse, con la misma finalidad, cuando se pensaba salir a beber o si se estaba ya borracho, alguna que otra cosa que hoy nos puede parecer un tanto extraña, como pudiera ser el comer ajo (σκόροδον), tal y como se lee en los *Tratados Hipocráticos*, o comer pulmón de cabra como se dice en *Geoponica* o recogen Plinio y el Pseudo Galeno¹³⁵⁶. Otro buen remedio contra una posible borrachera, decía Aristóteles, era beber el vino (como, al parecer, hacían los espartanos) “un poco hervido porque entonces su fuerza se debilita” o cocer algunas sustancias aromáticas (mirra, eneldo, canela...) en agua antes de añadirse al vino (§ 9.1.3). O, como dicen Dioscórides, Aecio y otros médicos, beber previamente vino de ajeno (*apsinthites*) o de mirto (*myrtites*) o algún combinado de estas plantas o de ruda o mirra (consideradas ἀμέθυστα/*amethysta* o preventivas de la embriaguez). O beber agua antes de la comida, según dice Ateneo, “para que se absorba antes en el organismo y así el efecto del vino no se distribuya sin mezcla ni corra las venas al llegar a ellas”¹³⁵⁷. Y existían, además, otros remedios preventivos, pero de tipo más bien “mágico”, contra los excesos que pudieran cometerse a la hora de beber vino. Bastaba, por ejemplo, se dice en *Geoponica*, con recitar, como si fuera un ensalmo, un verso concreto de la *Iliada* en el momento de tomar la primera copa para que la embriaguez no hiciera acto de presencia. O llevar encima

¹³⁵⁴ Aristóteles, *Problemata* 876a26-29. Incluso servía, dice Plinio (*NH* XV, 32; XXIII, 96), el *elaeomeli* (ἐλαιόμελι), una grasa, más fina que la resina, de sabor dulce y más espesa que la miel, que mana en las zonas marítimas de Siria del tallo de los olivos (cf. Dioscórides, *MM* I, 31).

¹³⁵⁵ Plutarco, *QC* 624C; Dioscórides, *MM* I, 123, 2; Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 22; Aecio, *LibMed* VI, 43, 10-15; *Geoponica* VII, 31, 1; Ateneo, *Ds* II, 52C-E; Plinio, *NH* XXIII, 144. Plutarco y Ateneo cuentan, a este respecto, la anécdota de que un médico de Druso, hijo del emperador Tiberio, superaba a todo el mundo bebiendo vino, pero que, sorprendido un día comiendo almendras amargas antes de beber, se le prohibió hacerlo y no pudo entonces resistir lo más mínimo la bebida. En la Antigüedad, por otra parte, debían de ser famosas las almendras de la isla de Naxos (Frínico *PCG* VII, fr. 73), recomendadas por el cómico Éupolis (*PCG* V, fr. 271) como aperitivo “porque estimulaban mucho a beber” (ambas citas en Ateneo, *Ds* II, 52B-D).

¹³⁵⁶ Hipócrates, *De diaeta acutorum* (Sp) 18, 35-38 (=45 Joly); *Geoponica* VII, 31, 1; Plinio, *NH* XXX, 146. Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 540, 10-13.

¹³⁵⁷ Aristóteles, *De ebrietate*, frs. 107, 110 y 111 Rose y Ateneo, *Ds* X, 429C; I, 31D; XI, 464C-D; Dioscórides, *MM* I, 112, 2; III, 23, 1; *De simplicibus medicinis* I, 24; Aecio, *LibMed* VI, 43; Filúmeno (en Aecio, IV, 51, 11; IX, 25, 12); Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XII, 572, 15); Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12, 5-6; Pablo de Egina, *EML* I, 95, 1, 22-28; Ateneo, *Ds* II 45E. Sobre cocer el vino antes de beberlo, § 4.1.2 Cinco Colinas. Y sobre los vinos *apsinthites* y *myrtites* y sus propiedades antiebridad, § 5.3.1.

(colgada al cuello, por ejemplo) o meter en la copa de la que se bebía el vino, una piedra amatista (ἀμέθυστος/ἀμέθυστος) que era llamada así precisamente porque se creía que, de alguna forma, evitaba y remediaba la ebriedad, quizá por la analogía de color y por aplicación del principio de “simpatía” (*similia similibus curantur*)¹³⁵⁸. Y también podía servir el coronarse la cabeza con hiedra o mirto, violetas o rosas, tal y como se hacía en los banquetes, pues se suponía que estas coronas aliviaban los dolores de cabeza que producía el vino, bien porque se considerase que la frescura de la hiedra o las rosas apagaba la borrachera (la hiedra y las rosas se consideraban “frías” y el vino “caliente”) o bien porque se creía que las flores, con sus efluvios aromáticos, relajaban suavemente los poros de la piel dando un respiro al vino o que protegían la cabeza del bebedor al impedir concentrarse el calor en ella o que proporcionaban, en cualquier caso, buenos olores al cerebro, algo importante para la salud, como diría Alexis¹³⁵⁹. Pero si a pesar de todo y de tomarse estas precauciones, u otras parecidas, alguien terminaba emborrachándose y sufriendo los efectos de la resaca, para salir de este estado, mitigar la pesadez y el dolor de cabeza y recuperar el sentido, los médicos solían recomendar provocar el vómito (algo que podía hacerse incluso utilizando el vino)¹³⁶⁰ y proporcionar a los borrachos abrigos y baños calientes (pues se suponía que la borrachera producía mucho frío y temblores), así como

¹³⁵⁸ *Geoponica* VII, 31, 2 (Homero, *Ilias* VIII, 170: Τρις δ' ἄρ' ἀπ' Ἰδαίων ὀρέων κτύπε μητίετα Ζεὺς ‘tres veces desde los montes Ideos resonó el astuto Zeus’). Teofrasto (*De lapidibus* fr. 2, 31, 4 Wimmer) describe en efecto la amatista de color vino (οἶνον), lo mismo que Focio (*Lexicon* α 1175). Y Heliodoro de Emesa (*Aethiopica* V, 13, 4) afirma que “la piedra amatista preserva realmente de la borrachera al que la lleva encima y así puede permanecer sobrio en los banquetes”. Pero Plutarco (*QC* 647B), que menciona también una planta de igual nombre, dice que ambas (planta y piedra) son llamadas así por su color (parecido no al vino puro sino a uno aguado), y no como algunos creen erróneamente porque preservan de la embriaguez, aunque en otro tratado (*Quomodo adolescens poetas audire debeat*, 15B) habla de ciertos productos (ἀμέθυστα) que algunos llevan encima o toman antes de los banquetes y que previenen de la ebriedad en ellos. También Plinio (*NH* XXXVII, 121-124) cree que el nombre de estas piedras se debe al color y no a que preserven de la embriaguez. Sobre la piedra amatista y otros remedios contra la ebriedad en la Antigüedad, cf. Skoda, F., “Sobriété, thérapeutique et prévention des troubles de l’ivresse” en *VSGA*, pp. 127-139.

¹³⁵⁹ Plutarco, *QC* 645D-649F; Ateneo, *Ds* XV, 675C-D; Alexis, *PCG* II, fr. 195 y Ateneo, *Ds* II, 46A; Plinio, *NH* XXI, 130; *Geoponica* VII, 33; *Suda*, σ 1069. Plutarco añade que fue el propio Dioniso quien enseñó a los que le festejaban a coronarse con hiedra (κισσός), “lo más contrapuesto en su acción al vino por su frescura” dice uno de sus contertulios. Y Diodoro Sículo (*BH* IV, 4, 5) comenta que, incluso, el propio Dioniso se coronaba con una diadema con el fin de evitar el dolor de cabeza propio de los que beben mucho. Sobre la hiedra (*Hedera helix* L.), cf. Dioscórides, *MM*, II, 179; Galeno, *SMTF* XII, 29; Plinio, *NH* XVI, 144-152. Aristóteles, no obstante, decía que todo olor hacía pesada la cabeza (véase, § 5.1.1, nota 975).

¹³⁶⁰ Hipócrates, *De diaeta* III, 68, 39-40; Mnesiteo de Atenas, fr. 45 Bertier y Ateneo, *Ds* XI, 484B; Filúmeno (en Aecio, *LibMed* IX, 25); Oribasio, *Synopsis* V, 34. En el tratado hipocrático *De affectionibus* (61, 6-10) se habla del vino puro como vomitivo si se toma a continuación de alimentos que ocasionan flatulencia, ardor, acidez o saciedad y en el *De diaeta salubri* (5, 21-28=*De natura hominis* 20, 21-28) se recomienda como vomitivo una mezcla de tres vinos, uno seco, otro dulce y otro ácido, tomada primero pura y después muy aguada, aunque en ninguno de estos dos casos se hace mención a una borrachera previa.

masajes corporales, y procurar que descansaran y durmieran convenientemente. Y también aplicarles a la cabeza agua o perfume de rosas (ρόδινον/*rhodinon*), de nardos (νάρδινον/*nardinon*) o de mejorana (ἀμαράκινον/*amaracinon*) e incluso hojas de berza. O cataplasmas hechas de ruda, apio, laurel, poleo o mirra más vino o vinagre, como dice Arquígenes¹³⁶¹. Se les recomendaba, asimismo y como a cualquier otro enfermo, una dieta específica de comidas y bebidas. En este caso, a base de pan, huevos (servidos sin γάρον/*garum*), lechugas hervidas (θριδακίναί ἀπεξεσμέναι), hojas de ruda, ácoro, rábano (ράφανίς), berza cocida y frutas como granadas, peras, manzanas o uvas pasas. Y también cosas dulces como pasteles de miel. Y como bebida, agua tibia, zumos de frutas, tisanas o vinagre rebajado¹³⁶². El autor de los *Problemata* aristotélicos opinaba que un buen remedio para borrachera y resaca era el jugo obtenido de hervir la col pues es un buen purgante y arrastra consigo hacia el vientre los líquidos vinosos (οἶνηρά), enfría el cuerpo y termina por desviar esos líquidos hacia la vejiga. Y otro buen remedio, según él, sería el aceite¹³⁶³. Pero, quizá, la recomendación más frecuente después de haber bebido vino era beber agua (como se recomienda hoy), pues “el agua entonces”, decía Dioscórides, “ocasiona un modo de curación por combinación de sustancias”. Incluso en ciertas enfermedades, si se le daba vino al enfermo, aunque fuese aguado y sin olor (flojo), después convenía darle de beber un poco de agua pues “así la bravura del vino (οἶνου μένος) afectará menos a la cabeza y trastornará menos el juicio”, decía un médico hipocrático¹³⁶⁴. No obstante, también podía recomendarse beber vino. Médicos como Galeno, Aecio o Alejandro de Trales, por ejemplo, recomendaban, entre otras cosas, beber un poco de vino (ὀλίγον), aunque más bien flojo (ὕδατώδης) y ligero (λεπτός). Pero el autor hipocrático de *Epidemiae* II aconsejaba en el caso de borrachera, y para hacer desaparecer los síntomas de una resaca,

¹³⁶¹ Galeno, *CMSL* XII, 515,15-516,8; 517, 9-14; 519-520; Oribasio, *Synopsis* VIII, 17, 14-16; Aecio, *LibMed* VI, 43, 1-6; Pablo de Egina, *EML* III, 4, 7; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 481; Aristóteles, *Problemata* 871a 27-38; 874b 26-30; Plutarco, *QC* 652E; 656A; Macrobio, *St* VII, 6, 10-11; VII, 7, 17; Mnesiteo, fr. 45 Bertier y Ateneo, *Ds* XI, 483F-484B; Arquígenes (en Galeno, *CMSL* XII, 572, 9-573, 4).

¹³⁶² Galeno, *CMSL* XII, 516,5-518,8; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 540, 8-10; Oribasio, *Libri ad Eunapium* I, 12, 4; Aecio, *LibMed* VI, 43, 8-12; Pablo de Egina, *EML* III, 4, 7; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 481-483; Aristóteles, *Problemata* 876a 26-29; *Geoponica* VII, 33. El *garum* era una salsa muy común y fuerte (un subproducto de las salazones de pescado o salmuera de pescado azul). Y sobre la recomendación de tomar algo dulce para rebajar el vino puro o para cortar la borrachera, § 3.2.3, nota 447.

¹³⁶³ Aristóteles, *Problemata* 873b 1-24; 876a 26-29. Hipócrates (*De diaeta* II, 54, 31; *De affectionibus* 55) ya menciona la berza como purgante aunque no como un elemento frío. Cf. Galeno, *SMTF* XII, 42-43.

¹³⁶⁴ Dioscórides, *MM* V, 6, 13; Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 17, 20-24 (= 63 Joly). Cf., asimismo, Galeno, *CMSL* XII, 516, 14-15; 519, 9; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 318, 9; Aecio, *LibMed* VI, 43, 9.

beber una cótila (§ 9.3.4) de vino puro¹³⁶⁵. Recomendaciones estas que es verosímil que se hicieran en consonancia con el principio (homeopático) de medicina popular de que “Lo semejante arrastra consigo a lo semejante” (*similia similibus curantur*), es decir se trataría de ingerir en “pequeña” cantidad precisamente el elemento que había producido el problema. Algo parecido puede leerse en Antífanos: οἶνω....τὸν οἶνον ἐξελάυνειν (“expulsar el vino con el vino”)¹³⁶⁶. Y también se recomendaban determinados fármacos bebibles preparados de forma especial con plantas u otros elementos e incluso, a veces, con vino en su composición. Teofrasto, por ejemplo, comenta que el jugo del bulbo del pamporcino o ciclamen (κυκλάμινος), disuelto en un poco de vino y con ralladuras de la raíz de esta planta, podía cortar la embriaguez¹³⁶⁷. Y que también podía hacerlo la piedra pómez (κίσηρις), bien machacada y triturada e ingerida con algún líquido, incluso vino, un remedio que recoge también Plinio. O podía utilizarse, asimismo, el azafrán bebido con vino de pasas, según dicen Dioscórides y Plinio¹³⁶⁸.

Sin embargo apenas si se contemplan procesos o remedios de desintoxicación “vínica”. Prácticamente no se tienen noticias de ellos hasta los tiempos del Imperio Romano cuando, para librarse y desengancharse de forma definitiva del deseo de beber vino, se proponen ciertas medidas basadas por lo general en causar en el adicto a la bebida “sensaciones gustativas” que suscitasen la aversión y el rechazo al vino. Plinio, por ejemplo, comenta algunos de estos remedios, como comer huevos de lechuga con vino durante tres días seguidos (Filóstrato puntualiza, al respecto, que la lechuga es el único animal que desdeña las uvas y que, por tanto, hace odioso el vino a los humanos) o beber vino en el que antes se hubiese cocido algún pez como el mújol (entre otros) o dos anguilas. Y el Pseudo Galeno, aconsejaba beber vino en el que antes se hubiera hervido un racimo de uvas o en el que se hubiera ahogado una anguila (ἐγγέλως) con anterioridad. Y

¹³⁶⁵ Galeno, *RBMS* VI, 807, 8-9; *CMSL* XII, 517, 15-18; Aecio, *LibMed* VI, 43, 12; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 483, 1-3; Hipócrates, *Epidemiae* II, 6, 30: “Ἦν ἐκ κραυπάλης κεφαλὴν ἀλγέῃ, οἶνου ἀκρίτου κοτύλην πιεῖν” (“en el caso de que duela la cabeza a causa de una borrachera, beber una cótila de vino puro”). Y, si duele la cabeza por otra causa, añade el autor de este tratado, entonces comer pan lo más caliente posible mojado en vino puro.

¹³⁶⁶ Antífanos, *PCG* II, fr. 293 y Ateneo, *Ds* II, 44A.

¹³⁶⁷ Teofrasto, *HP* IX, 9, 3. No obstante, el pamporcino (*Cyclamen graecum* Link o *europaeum* L.) es una planta tóxica que, de administrarse (como purgante o emético de forma usual), se haría posiblemente bajo control médico. Está definida por el *DRAE* como “herbácea...de flores elegantes y aisladas.... es espontánea en Europa y se emplea como purgante, generalmente en pomadas, pues es peligroso su uso interno”. Cf. Dioscórides, *MM* II, 164; Galeno, *SMTF* XII, 50; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, pp. 524-526.

¹³⁶⁸ Teofrasto, *HP* IX, 17, 3; Dioscórides, *MM* I, 26, 2; Plinio, *NH* XIV, 138; XXXVI, 156; XXI, 138.

en *Geoponica* se sugiere otro remedio similar, aunque parece de tipo más bien mágico, pues se trataría de dar de beber al “adicto” un poco del jugo que sueltan los sarmientos de la vid, al ser cortados, junto con su bebida habitual, pero “sin que él lo sepa ni se entere” pues en ese caso el remedio no surtiría efecto¹³⁶⁹.

De todas las formas y por las muchas referencias que se conservan sobre la embriaguez, y los varios tratados que se escribieron sobre el tema, aquella debió de tener una presencia más que considerable en la Antigüedad clásica y debió de constituir un tema recurrente (por lo común y frecuente) y, desde luego, tuvo su importancia y trascendencia tanto en el ámbito de la medicina como en el social¹³⁷⁰. E, incluso, en el religioso-mistérico pues, al parecer, algunos, trascendiendo la realidad cotidiana, consideraban la borrachera nada menos que como una recompensa y un premio eterno en el más allá para los que hubieran vivido honradamente y se hubieran portado bien en este mundo. Estos, según estas creencias, pasarían la eternidad sentados a la mesa en un banquete permanente y en una borrachera sempiterna (μέθη αἰώνιος)¹³⁷¹.

5.8. Subproductos del vino útiles en medicina. Vinagre y heces del vino

El vino como tal, según se ha visto en los apartados anteriores, tenía numerosas aplicaciones en medicina y farmacopea y podía utilizarse de múltiples formas. Pero del

¹³⁶⁹ Plinio, *NH* XXX, 145; XXXII, 138, 5-7; Filóstrato, *Images* II, 17, 8; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 540, 5-7; *Geoponica* VII, 32. Las soluciones “mágicas” a veces solo surtían efecto cuando se hacían a escondidas. Así ocurre también, por ejemplo, con el consejo que puede leerse en la propia *Geoponica* (V, 30, 1) y en Paladio (*OA* I, 35, 2), para librarse de heladas y escarcha (o de piojos, orugas y otros bichos) en las viñas, de untar las podaderas con grasa de oso antes de ir a podar (§ 2.2.7, nota 215). Cf. al respecto, Gil, L., *Therapeia*, p. 241.

¹³⁷⁰ El médico Filónides (περὶ Μύρων καὶ Στεφάνων, “Sobre los perfumes y las coronas”, en Ateneo, *Ds* XV, 675A-B) decía que “desde que Dioniso introdujo la vid en Grecia, la mayor parte de los griegos se ha habituado a un consumo excesivo de vino (puro) y algunos han terminado en la locura y otros parecen cadáveres”. Y el médico Mnesiteo (fr. 45 Bertier y Ateneo, *Ds* XI, 483F) escribió un tratado específico sobre el tema (περὶ Κωθωνισμοῦ ἐπιστολή, “Sobre la bebida en exceso”). Pero, aparte de los escritos médicos, varios autores como Aristóteles, Teofrasto, Cameleonte de Heraclea o Jerónimo de Rodas escribieron tratados sobre la embriaguez (περὶ Μέθης). Y entre los latinos, Celso (*De medicina*) o Séneca (sobre todo en *Epistulae morales ad Lucilium* o en los *Dialogi*), escribieron sobre el tema. Y Plinio (*NH* XIV 137-150).

¹³⁷¹ Platón (*Respublica* II, 363c-e; 364b-365a) cuenta con cierta ironía que “Museo y su hijo conceden a los buenos, en nombre de los dioses, dones espléndidos, pues los transportan con la imaginación al Hades y allí organizan un banquete de justos (συμπόσιον τῶν ὁσίων) en el que les hacen pasar la vida entera coronados y beodos cual si no hubiera mejor recompensa de la virtud que la embriaguez eterna (μέθη αἰώνιος)”. Plutarco (*Comparatio Cimonis et Luculli* I, 2), cree que Platón en estos pasajes, se refiere a los grupos órficos y que, en realidad, se burla de ellos (cf. Casadesús Bordoy, F., “La borrachera eterna como premio” en *PDV*, pp. 161-170; Bernabé, A., *Platón y el orfismo*, Editorial Abada, Madrid, 2011, pp. 35-36). Según algunas tradiciones, Orfeo, hijo de Apolo, sería el fundador de los cultos místicos de Dioniso en Tracia, por lo que lo órfico y lo dionisiaco podrían no estar muy separados. Sobre Orfeo y Museo, cf. Grimal, P., *Diccionario de Mitología*; García Gual, Carlos, *Diccionario de mitos*, Editorial Siglo XXI, Madrid, 2003.

vino se obtenían, además, varios subproductos, algunos de los cuales también resultaban útiles en la medicina y la farmacia de la Antigüedad¹³⁷². Los más importantes, por las referencias que aparecen de ellos en las fuentes médicas, serían el vinagre y las heces.

5.8.1. *El vinagre y productos preparados con él.*

El vinagre (ὄξος en griego y *acetum* en latín) “es el único condimento que los áticos llaman ἡδός (“delicia”), decía Ateneo. Para Horacio era la bebida del avaro y para Plinio era lo que distinguía al vino de las demás bebidas pues tenía la posibilidad de convertirse en vinagre (al deteriorarse) y transformarse así en un nuevo remedio medicinal, pues “en el mal gusto del vinagre reside una virtud de mucha utilidad, sin la cual la vida no podría transcurrir tan apaciblemente”. Y el *DRAE* lo define como “un líquido agrio y astringente producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua”¹³⁷³. Los griegos antiguos supieron aprovechar bien esta transformación y cambio del vino y hallaron múltiples aplicaciones del vinagre tanto en la vida ordinaria como en medicina y farmacopea, proporcionando así una modesta “salida” a los vinos de baja calidad con tendencia a picarse. Lo empleaban generalmente como condimento culinario o conservante de legumbres y como antiinflamatorio y antiséptico o desinfectante (sobre todo para tratar aguas infectadas, § *infra Oxycraton*). En el *Corpus Hippocraticum* se define como “refrescante porque gasta y consume la humedad que hay en el cuerpo, y más astringente que laxante porque no es nutritivo pero sí ácido o acre (δριμύ)”. Y frente al vino que, en general, se tenía por caliente y húmedo (θερμός καὶ ὑγρός), Galeno dice que unos consideraban el vinagre un elemento frío (ψυχρός) y otros caliente (θερμός), mientras que él (y otros médicos como Aecio o Pablo de Egina) considera que participa algo de ambas cualidades, aunque lo frío domina a lo caliente (ἐπικρατεῖ δὲ τῆς θερμῆς ἢ ψυχρά), y que es un elemento secante (ξηραντικόν) de tercer orden. Dioscórides consideraba que el vinagre enfría y astringe (ψύχει καὶ στυφει) y por eso, dice, bebido es bueno para restañar

¹³⁷² Sobre los diversos subproductos que podían obtenerse del vino y algunos de sus usos en medicina y farmacopea, puede verse M. C. Amouretti, “Les sous-produits de la fabrication de l’huile et du vin” en Amouretti, M.C.-Brun, J.P. (eds), *La production du vin et de l’huile en le Méditerranée*, Suplemento XXVI del *Bulletin de Correspondence Hellénique*, École française d’Athènes, París, 1993, pp. 463-476.

¹³⁷³ Ateneo, *Ds* II, 67C; Horacio, *Sermones* II, 2, 58-62; 3, 116-117; Plinio, *NH* XIV, 131 y 125; XXIII, 54. La palabra castellana “vinagre” derivaría, según el propio *DRAE*, del latín *vinum acre* (“vino ácido o acre”). El vino se “avinagra” (o “se pica”) por la acción de las bacterias *Mycoderma aceti*, que transforman el alcohol del vino en ácido acético, cuando presenta una concentración de este ácido próxima o superior a 1,5 gramos por litro de vino. Cf. Suárez Lepe-Iñigo Leal, *Microbiología enológica*, pp. 473-504.

toda hemorragia interna y, aplicado con un mechón de lana sobre las heridas externas, es un buen antiinflamatorio como se lee también en la obra de Galeno. Y, cocido con los alimentos, es conveniente para los flujos del vientre, pero también es un buen estomacal y estimulante del apetito, continúa Dioscórides quien añade, entre otras muchas cosas, que también era un buen antiséptico bucal y conveniente para corregir problemas de las encías y los zumbidos de los oídos. Y que en loción caliente era útil contra las mordeduras de fieras que producían enfriamiento y en loción fría contra los venenos que abrasaban, mientras que bebido caliente y con sal era un emético eficaz contra los venenos mortales como el meconio, el acónito o la cicuta¹³⁷⁴. Del vinagre se aprovechaban incluso hasta sus heces a las que también se atribuían diversas virtudes¹³⁷⁵. Y, además del vinagre obtenido del vino, también podía hacerse vinagre de higos para cuya elaboración tenían fama los higos chipriotas y los alejandrinos¹³⁷⁶.

Las referencias al vinagre en la literatura griega antigua (y no solo médica) son numerosísimas al igual que las recetas médicas en las que interviene, bien solo o bien formando parte de algún fármaco¹³⁷⁷. Y lo mismo que con el vino, con el vinagre podían elaborarse también una serie de distintos preparados. Para ello se maceraba en vinagre alguna planta medicinal o se mezclaba el vinagre con miel, con agua o con otras sustancias, pues un vinagre preparado con los mismos elementos que un vino es útil, decía Dioscórides, para tratar las mismas enfermedades que se tratan con ese vino¹³⁷⁸. Los más relevantes de estos preparados obtenidos del vinagre se relacionan, de forma muy breve, a continuación en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos.

- *Oxalme* (ὄξάλμη).

El oxalme u *oxyalme* como lo llama Plinio (de ὄξος, “vinagre” y ἄλμη, “salmuera”) es literalmente una mezcla de vinagre con salmuera (agua que sueltan las cosas saladas) o, si se quiere, una salmuera ácida. Se utilizaba en la cocina, sobre todo para

¹³⁷⁴ Sobre el vinagre, cf. Hipócrates, *De diaeta* II, 52, 21-23; *De humidorum usu* 4; Dioscórides, *MM* V, 13; Galeno, *SMTF* XI, 413,8-13; 415,5-416,8; 421,12-422,4; XII, 90, 3-7; Oribasio, *ColMed* V, 10-11; Plutarco, *QC* 652F; Aecio, *LibMed* I, 299; Pablo de Egina, *EML* VII, 3, 15, 42; Columela, *RRa* XII, 5; Plinio, *NH* XXIII, 54-59; *Geoponica* VIII, 33-42. Y para usos culinarios, cf. Ateneo, *Ds* II, 67C-F; García Soler, M. J., *El arte de comer en la antigua Grecia*, pp. 338-339.

¹³⁷⁵ Hipócrates, *De humidorum usu* 4; Dioscórides, *MM* I, 118; Plinio, *NH* XXIII, 66-68.

¹³⁷⁶ Los higos chipriotas y los alejandrinos (Plinio, XIV, 102; XV, 70) se consideraban de excelente calidad y en consecuencia también su vinagre. Columela (*RRa* XII, 17) facilita la receta para elaborar vinagre a partir de higos verdes muy maduros. Pero también de higos secos podía obtenerse vinagre (§ 5.3.1 *Sycites*).

¹³⁷⁷ Son aproximadamente la mitad de las referencias que se hacen al vino. Pero muchísimas en todo caso.

¹³⁷⁸ Dioscórides, *MM* V, 44.

servir pescados, según cuenta Ateneo, y en medicina tenía su aplicación principal, dice Dioscórides, en forma de compresas o fomentos contra las llagas purulentas, la mordedura de serpientes que causaban putrefacción y contra la mordedura de perros y otros animales¹³⁷⁹.

- *Oxos stoichadicon* (ὄξος διὰ στοιχάδος).

Así se llamaba el vinagre preparado con cantueso (στοιχάς/*stoichas*). Para elaborarlo debía mantenerse la hierba en maceración en vinagre y proceder, dice Dioscórides, igual que se hacía para obtener el vino de cantueso. Este vinagre así preparado, era bueno para resolver los humores gruesos, las flatulencias, los dolores de costado y de nervios y los enfriamientos. Más o menos para lo mismo que servía el vino de cantueso¹³⁸⁰.

- *Oxycraton* (ὀξύκρατον).

El *oxycraton* (de ὄξος “vinagre” y κεράννυμι “mezclar”), era una mezcla de vinagre y agua dulce que se hacía en proporción variable según se pretendiera diluir más o menos el vinagre. Se consideraba una bebida refrescante y para nada desagradable. Y de ella solían servirse los militares en campaña en sustitución del vino (cuando este escaseaba) o para evitar aguas contaminadas, lo que, en todo caso, no dejaba de ser una forma, más o menos digna, de aprovechar los vinos ya deteriorados. El *oxycraton* era también muy recomendado y empleado en medicina. Según Dioscórides, podía utilizarse como un laxante suave y también, por su astringencia, para restablecer el estómago después de una purga. Podía formar parte, asimismo, de diversos emplastos y acompañar en la ingestión a distintos fármacos. Y tomado con dragontea resultaba abortivo. En el *Corpus Hippocraticum* apenas si tiene presencia (aparece solo dos veces). En Roma se conocía como *posca* y era una bebida muy utilizada también en medicina y por los ejércitos en campaña¹³⁸¹.

¹³⁷⁹ Plinio, *NH* XXIII, 61; Cratino, *PCG* IV, fr. 150 y Ateneo, *Ds* IX, 385B-D; Aristófanes, *Vespae*, 331; Aristóteles, *Meteorologica* 359b15-17; Dioscórides, *MM* V, 15; Galeno, *De methodo medendi* X, 952; Oribasio, *Libri ad Eunapium* III, 67 y 69.

¹³⁸⁰ Dioscórides, *MM* V, 43. Sobre el cantueso y el vino de cantueso, § 5.3.1 *Stoichadites*.

¹³⁸¹ Plutarco, *Cato Maior* I, 10; Hipócrates, *Mul.* II, 193, 7; *De natura muliebri* 105, 1; Dioscórides *MM* II, 166, 2; III, 31, 1; IV, 150, 7; V, 11, 3; Galeno, *SMTF* XI, 435, 10-20; *De antidotis* XIV, 142, 14-18; Aecio, *LibMed* VIII, 30, 6; Pablo de Egina, *EML* II, 55; Plinio, *NH* XX, 23; 32; 53; XXI, 152; Escribonio Largo, *Compositiones* 104-105. Cf., asimismo, Liddell-Scott (voz ὀξύκρατον); Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz κεράννυμι); Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 506-507 y nota 5; Brun, J. P., *Le vin et l'huile*, p. 92.

- *Oxymeli* (ὀξύμελι).

El *oxymeli* (de ὄξος, “vinagre” y μέλι, “miel”), y ojimiel en castellano, era una extraña mezcla, principalmente de vinagre y miel, que ya llamaba la atención de Plinio hasta el punto de hacerle exclamar: ¡no existe nada en la vida que no se haya experimentado! Se preparaba, según la receta del propio Plinio, con vinagre añejo, miel, agua de lluvia y sal marina en las cantidades que él mismo especifica. Una vez bien mezclados todos estos ingredientes, había que cocer después la mezcla dándole diez hervores. La misma fórmula de elaboración (o muy parecida) puede leerse, asimismo, en Dioscórides y otros médicos que usualmente recomiendan no tomarlo así sino rebajado con agua. La verdad es que, a pesar del asombro de Plinio, las referencias al ojimiel en la literatura griega (sobre todo en la médica), ya desde Hipócrates, son muy numerosas por lo que debía de recetarse con mucha frecuencia¹³⁸². Y se prescribía como evacuante y para las purgas, unas veces solo y otras en combinación con agua marina. Y, en gargarismos, para las anginas. Se consideraba que favorecía las expectoraciones y la respiración y que era útil contra la ciática y para el tratamiento de la artritis, la epilepsia, la anorexia y contra el meconio, las mordeduras de serpientes y los venenos ingeridos. Pero en casi todo ello se mostraba menos eficaz que el oxalme, dice Plinio¹³⁸³. Y, según el *Corpus Hippocraticum*, debido a la acidez del vinagre, era más útil a los que sufrían de bilis amarilla que a los que padecían de bilis negra¹³⁸⁴. El ojimiel era en efecto un remedio medicinal muy usado en farmacopea, pero es posible que no tuviera un origen médico sino que en un principio fuese simplemente una

¹³⁸² En realidad, en la literatura griega médica se encuentran casi tantas referencias de *oxymeli* y *oxycraton* como de *hydromeli* y *melicraton*, si bien estas últimas son las más numerosas.

¹³⁸³ Dioscórides, *MM* V, 11, 3; V, 14; Plinio, *NH* XIV, 114; XIX, 91; XXIII, 60-61; Galeno, *De sanitate tuenda* VI, 271, 15-275,9; Aecio, *LibMed* V, 144; IX, 24, 100-116; Oribasio, *ColMed* V, 24; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 531, 26; Isidoro, *Etymologiae* XX, 3, 12; *Geoponica* IX, 29; Font Quer, P., *Plantas medicinales*, p. 77.

En cualquier caso, y como ocurría con el *rhodomeli* (§ 5.3.1), la fórmula y aplicaciones comentadas corresponden a lo que algunos médicos (Pablo de Egina *EML* VII, 11, 9) llamaban ἀπλοῦν ὀξύμελι (“ojimiel simple”), pues con el tiempo fueron apareciendo fórmulas mucho más complejas que incluían bastantes ingredientes (en algún caso cerca de treinta) y que, al menos en teoría, lo convertían en más especializado y eficaz. Entre ellas estaba el llamado Ἰουλιανὸν ὀξύμελι (“ojimiel juliano”) muy alabado contra la anorexia (Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 257,20-259,3; 521,12-523,10; Pablo de Egina, *EML* III, 4, 6; 37, 6), el σκυλλητικὸν ὀξύμελι (“ojimiel escilino”), elaborado con vinagre hecho con escila (Galeno, *CMSL* XIII, 111, 10; Pablo de Egina, *EML* VII, 11, 11; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 315,1-317,10), el llamado ὀξύμελι καθαρτικόν (“ojimiel purificativo”) del que Aecio (*LibMed* III, 77-80) ofrece hasta cinco fórmulas distintas, o los llamados ὀξύμελι σπληνικόν y ὀξύμελι πρὸς λιθιῶντας específicos para los que sufrieran del bazo o de cálculos renales (Pablo de Egina, *EML* VII, 11, 46-47).

¹³⁸⁴ Hipócrates, *De diaeta in morbis acutis* 16 (=58-61 Joly); *Mul.* I, 177, 12; II, 201, 9.

bebida popular, quizá una forma de aprovechar el vino picado mediante el añadido de miel, tal y como parece afirmar Lisias en un fragmento recogido por Ateneo¹³⁸⁵.

- *Oxyr(r)hodinon* (ὄξυ(ρ)ρόδινον).

El *oxyrhodinon* (de ὄξος, “vinagre” y ῥόδον, “rosa”) era una mezcla de aceite de rosas y vinagre que no aparece ni en el *Corpus Hippocraticum* ni en el *De materia medica* de Dioscórides, aunque sí se encuentran bastantes referencias a este preparado en Galeno y médicos posteriores. Se utilizaba con frecuencia en el tratamiento de problemas relacionados con la cabeza, bien fuesen cefalalgias o de tipo mental como pérdida de la memoria o de la razón, locura, vértigo, somnolencia profunda y prolongada (λήθαργος, “letargo”) o frenitis. Y como purgativo de la flema. En todos estos casos solía actuarse siempre sobre la cabeza, bien fuese en forma de aspersión o mojado (κατάντλησις) o bien en forma de cataplasma (κατάπλασμα) y para ello podían utilizarse asimismo otros fármacos alternativos (excepto el vino¹³⁸⁶). El *oxyrhodinon* también se empleaba en el tratamiento de la diabetes (διαβήτης) y de los edemas (οἰδήματα) y podía formar parte de algunos colirios utilizados para el tratamiento de determinadas oftalmías y otalgias¹³⁸⁷.

- *Scillinon/scilleticon/scilliticon* (σκίλλινον/σκιλλητικόν/σκιλλιτικόν ὄξος).

Vinagre preparado con escila o cebolla albarrana, del que en *Geoponica* se dice que no tenía menor utilidad que el vino elaborado con esa misma planta. Era, quizá el vinagre más famoso (junto con el *oxymeli* hecho con él) y del que más referencias se conservan (bastantes más que del “vino escilino”). Dioscórides y otros médicos facilitan diversas fórmulas de elaboración de este vinagre. Y también Paladio o *Geoponica* que, sin embargo, no facilita la del vino escilino. Convenía, según Dioscórides, cortar las escilas en trozos, dejarlas secar a la sombra y ponerlas después a macerar en buen vinagre en un recipiente que debía exponerse, bien cerrado, al sol durante sesenta días. El vinagre escilino era “eficaz para todo excepto para la

¹³⁸⁵ Ateneo, *Ds* II, 67 F.

¹³⁸⁶ El vino (considerado generalmente de naturaleza calorífica) estaba desaconsejado en cualquier problema que afectase a la cabeza y más en casos de trastornos mentales y fiebre (como era la frenitis) que requerían fármacos de naturaleza fría (y las rosas y el vinagre lo eran). Véase § 5.7.1, nota 1337.

¹³⁸⁷ Galeno, *De método medendi* X, 928-929; *SMTF* XI, 559,8-560,14; *CMSL* XII, 566-567; Oribasio, *Libri ad Eunapium* IV, 1-2; *Synopsis* VIII, 1; *ColMed* XLIV, 28 (tomado de Galeno); Aecio, *LibMed* VI, 81, 1-5; XV, 1; Alejandro de Trales, *Therapeutica* I, 491, 13-493,10; 515-517; 529; Pablo de Egina, *EML* III, 6, 2; 11, 2; 14, 3; 23, 1, 1-15; 45, 10; Ateneo, *Ds* II, 67F.

ulceración interna”, dice Dioscórides, que señala su utilidad, entre otras cosas, para problemas en la cavidad bucal y garganta, para agudizar la vista, para tratar la epilepsia, el vértigo, la hinchazón del bazo y la ciática. Era útil también para reponer a los muy débiles ya que era capaz de mantener el cuerpo sano y de buen color. Se consideraba, asimismo, un buen digestivo, útil, sobre todo, a los de estómago débil y a los de difícil digestión¹³⁸⁸.

- *Thymoxalme* (θυμοξάλμη).

El *thymoxalme* (de θύμος “tomillo” y ὄξάλμη “oxalme”) era un vinagre preparado según cuenta Dioscórides, con varios ingredientes: tomillo, sal, poleo, ruda y harina de cebada. Se machacaba todo junto y se envolvía en un lienzo que se depositaba en una vasija en la que luego se vertía agua y vinagre en las proporciones precisas. Y se dejaba macerar durante algún tiempo al sereno. Debía de ser una preparación bastante antigua, posiblemente, porque Dioscórides (única fuente que la cita) se refiere a ella diciendo que “los antiguos” (οἱ ἀρχαῖοι) usaban el *thymoxalme* para las flaquezas de estómago y que, diluido en agua caliente, se lo administraban a los artríticos y flatulentos. Y añade (refiriéndose quizá a su época) que “purga los humores gruesos y negros”¹³⁸⁹.

5.8.2. Las heces del vino (οἴνου τρύγες) y los residuos de la uva (στέμφυλα/βρύτια).

Los términos griegos τρύξ y τρυγία (*faex* en latín) literalmente significan poso, sedimento o hez que queda en las vasijas que han contenido algún líquido y, desde luego, en las que han contenido vino. Pero, además de este significado, podían hacer referencia en griego antiguo a otras cosas distintas (§ 4.2.1. *Tryx* y *Trygias* y notas 872 y 879). Con el sentido de hez del vino τρύξ y τρυγία aparecen en numerosos textos antiguos de todo tipo (nota 876), pero sobre todo en los textos médicos, en los que tienen una notable presencia como remedio eficaz para tratar algunos problemas o como un ingrediente más en algunos de los preparados farmacológicos. Debían elegirse para estos menesteres, según dice Dioscórides, heces de vino añejo, y recientes pues se evaporan de una forma muy rápida. Y solían emplearse quemadas, una vez secadas con sumo cuidado, aunque también podían

¹³⁸⁸ *Geoponica* VIII, 42; II, 47, 8; Dioscórides, *MM* V, 17; Oribasio, *ColMed* V, 25, 1-2; *EcM* 58, 6-8; Galeno, *CMSL* XIII, 111, 10; 247, 4; Pseudo Galeno *De remediis parabilibus* XIV, 567,5-569, 15; Aecio, *LibMed* VI, 81; XI, 11, 4; Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 313, 30; Pablo de Egina, *EML* VII, 11, 10; III, 26, 2; Plinio, *NH* XXIII, 59; Paladio, *OA* VIII, 8. Sobre la escila y el vino escilino, § 5.3.1. *Scillites*.

¹³⁸⁹ Dioscórides, *MM* V, 16.

emplearse cocidas¹³⁹⁰. Tienen virtud cáustica, constrictiva y desecativa, añade Dioscórides que las considera útiles para restañar los flujos del vientre y del estómago, contra la sarna, para “eliminar las nieblas de los ojos” y para teñir de rubio los cabellos, entre otras varias cosas¹³⁹¹. Pero tenían, además, otras muchas aplicaciones. Los hipocráticos, por ejemplo, las aconsejaban también en forma de pesario o de irrigación (generalmente con agua), para el tratamiento de algunas dolencias de la matriz. Asclepiades, Dioscórides u Oribasio las recomiendan, bebidas con agua y como remedio alternativo al vino puro, a los que habían tomado hongos venenosos. Pablo de Egina las receta como un ingrediente más en un fármaco compuesto contra las dificultades respiratorias y el asma. Y, podían prescribirse también en forma de cataplasma para bajar las inflamaciones o curar llagas, abscesos o supuraciones e incluso la lepra. Y se consideraban asimismo eficaces contra la mordedura de animales venenosos¹³⁹².

Los orujos o residuos sólidos de la uva como hollejos, pepitas y escobajos de los racimos que quedaban en el lagar tras el último prensado (τὰ στέμφυλα/βρύτια o *vinacea* en latín) se utilizaban para diversos y diferentes cometidos (§ 3.2.2). Para ello solían guardarse en ollas o vasijas de barro bien tapadas¹³⁹³. Desde el punto de vista médico, y en general, estos residuos se consideraban estomacales y astringentes (en el *Corpus Hippocraticum* se aconsejan contra la diarrea y el cólera) y se aplicaban en cataplasma contra la inflamación y dureza de los pechos. Y la decocción del orujo, aplicado como enema, dice Dioscórides, era útil contra los flujos disentéricos y de la matriz¹³⁹⁴.

¹³⁹⁰ Τρυγία οἴνου παλαιοῦ κεκαυμένη (“hez de vino viejo quemada”) es la especificación usual en los textos médicos, aunque los romanos, dice Galeno (*CMSL* XII, 490, 4-5), a la hez de vino quemada también la llamaban φέκλη o σφέκλη (cf. Alejandro de Trales, *Therapeutica* II, 543, 25). Y Plinio (*NH* XIV, 131) decía que “La hez seca del vino prende y arde espontáneamente por sí misma y su ceniza tiene las características del nitro (nitrato potásico) y sus mismos efectos, tanto más cuanto más pastosa resulta al tacto”. Para Plinio (*NH* XXIII, 63) la hez del vino tenía tanta fuerza que los encargados de limpiar las heces de las vasijas grandes vaciadas de vino, corrían un serio peligro de asfixiarse (§ 3.2.4.2, nota 490).

¹³⁹¹ Dioscórides, *MM* V, 114; II, 169, 2; Galeno, *De naturalibus facultatibus* II, 137, 10-15.

¹³⁹² Hipócrates, *Mul.* I, 78, 73-76; 78, 186-187; 78, 217-218; 80, 15; II, 190, 3; *De fistulis* 9, 13; Asclepiades (en Galeno, *De antidotis* XIV, 140, 10); Dioscórides, *De simplicibus medicinis* I, 121-122; II, 123, 2; 164, 2; Oribasio, *ColMed* X, 34, 5; *Libri ad Eunapium* III, 65; Pablo de Egina, *EML* III, 29, 1; Galeno, *De methodo medendi* X, 984,5-985,2; *CMSL* XII, 471, 3; *De antidotis* XIV, 173, 5; Pseudo Galeno, *De remediis parabilibus* XIV, 392, 5-8; Aecio, *LibMed* VI, 59, 4; XVI, 71, 72; Plinio, *NH* XXIII, 63-65.

¹³⁹³ Catón, *Agc* 7, 2; Varrón, *RRe* I, 58; Plinio, *NH* XIV, 46.

¹³⁹⁴ Dioscórides, *MM* V, 3, 2; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 576,12-578; Hipócrates, *De affectionibus* 27; *Mul.* II, 112, 12; Oribasio, *ColMed* XIV, 61, 2.

6. Relación de fuentes grecolatinas y vides y vinos griegos que citan.

La presente relación de autores grecolatinos que citan vides y/o vinos de la antigua Grecia es prácticamente la suma de las tablas § 2.4, § 4.4 y § 5.4. (con las variantes gráficas que estas recogen) por lo que en ningún caso puede ser una relación completa. Los autores relacionados aquí aparecen en orden alfabético de su nombre en caracteres latinos, reunidos en dos grupos: autores conocidos y obras anónimas. En la columna de “vino” aparecerán en primer lugar los “vinos de mesa” y a continuación los llamados “vinos preparados”, separados de los anteriores por una línea de puntos, y todos ellos (así como las vides) en orden alfabético dentro de cada autor y de cada grupo. Y, como ya se dijo en las tablas § 4.4 y § 5.4, pueden no aparecer todas las referencias que hace un autor a un vino concreto cuando sean muy elevadas (sería, por otra parte, una pretensión inútil y sin interés), terminando la relación en estos casos con puntos suspensivos.

Autor	Vid	Vino	Obra

a) Autores conocidos.			
Aecio	Ariusia		<i>LibMed</i> II, 242, 13
	Bitinia (<i>phaul.</i>)		II, 253, 35
	<i>Caroinon</i>		VIII, 50, 178
	Cnido		V, 90, 52 y 55
	Creta		V, 137, 14; VII, 32, 75; VII, 101, 41; VIII, 1, 8; 55, 66; 56, 37; 56, 56; 56, 77; 56, 104; 69, 61; IX, 31, 81; 31, 110; XI, 1, 57; 12, 12; 16, 45; 18, 18; 29, 63; 29, 173 y 191; XVI, 47, 9; 65, 40; 79, 11; 104, 7
	<i>Chrysatticos</i>		XI, 13, 62; XVI, 17, 44
	<i>Hepsema</i>		I, 113, 31; 193, 25; II, 168, 41; 241, 20; III, 35, 22; 141, 15; IV, 12, 8; 25, 2; V, 125, 8; 131, 28; 137, 14; VI, 66, 43; 68, 14; 81, 12; 87, 19; 91, 67; VII, 32, 70; VIII, 19, 18; 55, 50 y 67; XII, 64, 19.....
	<i>Hepsema</i> (cret.)		IX 35, 53; 37, 73
	Lesbos		II, 242, 13
	<i>Protropos</i>		VIII, 56, 25-30; XI, 29, 151
	Quíos		VII, 45, 59; 112, 34; 47; 51 y 67; 114, 100
	<i>Scybelites</i>		Pr, 162; VIII, 49, 57; 55, 66; 56, 16; 56, 48; 56, 116 y 132; 57, 77; 75, 62; IX, 24, 116; XI, 11, 8
	<i>Siraios</i>		Pr, 51; 162; I, 227, 2; II, 93, 18; VIII, 55, 43-50 y 67
	<i>Stemphylites</i>		VI, 58, 57; XVI, 17, 2
	Tmolo		II, 242, 13; 252, 24
	<i>Theraios</i>		Pr, 162; VIII, 55, 50 y 66; 56, 25; 56, 48; 56, 132; 73, 127; 75, 61
		
	<i>Anisaton</i>		<i>LibMed</i> XVI, 137, 7
	<i>Apiaton</i>		XVI, 138, 7
	<i>Apomeli</i>		IV, 42, 83; 42, 85; 43, 12; V, 76, 10; 141, 1 y 19;

Autor	Vid	Vino	Obra
Aecio		<i>Apomeli</i>	<i>LibMed</i> VI, 4, 34; 6, 15
		<i>Apsinthaton</i>	III, 69-72; IX, 26, 93-105; XI, 13, 121; XVI, 134, 1; 137, 1
		<i>Apsinthites</i>	IV, 51, 11; VI, 43, 14; VIII, 73, 130-131; IX, 25, 12; 30, 67; 31, 1-5; 31, 15
		<i>Citraton</i>	XVI, 138, 3
		<i>Conditon</i>	III, 66-68; 112; VIII, 30, 9; XI, 10, 9; 11, 84; 13, 18 y 84-97; 13, 106-119; XVI, 136
		<i>Cydonaton</i>	V, 143; VIII, 34, 32
		<i>Glichonites</i>	VIII, 73, 131-134
		<i>Hydromeli</i>	III, 48; 51; 94; 113; 145; IV, 28; VII, 98; IX, 27, 47...
		<i>Hydromelon</i>	V, 142; 143, 10-16
		<i>Hydrorhosat.</i>	V, 122, 11; 123, 32; 140, 1
		<i>Hyssopites</i>	VIII, 73, 131-132
		<i>Mastichaton</i>	XVI, 138, 1
		<i>Melicraton</i>	I, 148; 160; 175; 234; 273; II, 177; 260.....
		<i>Myrsinites</i>	VI, 84, 4; XI, 30, 55
		<i>Myrtites</i>	VI, 43, 14; VIII, 70, 28 y 65; IX, 11, 26; 11, 43-44; 12, 73; XI, 27, 43
		<i>Oinanthites</i>	VIII, 73, 130-131; IX, 35, 50; XI, 13, 32; 30, 55
		<i>Oinomeli</i>	I, 27, 3; 219, 12; 233, 15; II, 21, 4; 94, 18-21; III, 62-65; 147, 2; 157, 8; IV, 28, 3.....
		<i>Omphacomeli</i>	III, 134, 44 y 46; V, 137, 29; 137, 43 y 56; 138, 16; 139, 4 y 9
		<i>Polypodites</i>	III, 61
		<i>Rhodaton</i>	XVI, 134, 5; 135
		<i>Rhodomeli</i>	III, 49, 1; 75; 105; V, 123, 32; 137, 29; 137, 44; 139; 140; VI, 2, 64 y 77; VIII, 22, 13; 29, 24; 42, 38; XVI, 144, 8
		<i>Rhodomelon</i>	XVI, 139
		<i>Rhodostacton</i>	VII, 50, 66
		<i>Rhosaton</i>	III, 73; 74
		<i>Scillinos</i>	VIII, 73, 130-132
		<i>Seseliton</i>	XVI, 137, 5
		<i>Spathites</i>	VII, 114, 37; VIII, 70, 36
Africano		<i>Heleios</i>	<i>Cesti</i> II, 6, 15-16
		<i>Tropias</i>	<i>Cesti</i> II, 6, 5-9
	
		<i>Apsinthites</i>	<i>Cesti</i> II, 6, 10-12
		<i>Scillites</i>	<i>Cesti</i> II, 6, 13
		<i>Scilliticos</i>	<i>Cesti</i> II, 6, 14
Agatárquides		<i>Sycites</i>	<i>Cesti</i> I, 19, 26-33
Alcifrón		Issa	<i>FGrH</i> 86, fr. 18
		<i>Ectropias</i>	<i>Epistulae</i> III, 37
Alcifrón de Meand.		<i>Pramnios</i>	En Ateneo (<i>Ds</i> I, 31D)
Alcmán		Caristo (Lac.)	<i>PMG</i> fr. 92
		Cinco Colinas	<i>PMG</i> fr. 92

Autor	Vid	Vino	Obra
Alcmán		Dentis	<i>PMG</i> fr. 92
		Enunte	<i>PMG</i> fr. 92
		Estatmos	<i>PMG</i> fr. 92
		Onoglos	<i>PMG</i> fr. 92
Alejandro Af.		<i>Siraios</i>	<i>Problemata</i> II, 70, 5
	
		<i>Melicraton</i>	<i>Problemata</i> II, 67, 9 <i>In Aristotelis metaphysica commentaria</i> , 334,33; 452, 33-36; 548, 10 y 38; 552, 17 y 30; 564, 2; 825, 15....
		<i>Oinomeli</i>	<i>In Arist. metaph. comm.</i> 496, 28; 750, 32; 757, 15 <i>In Aristotelis topicorum comm.</i> 210, 27; 490, 23 <i>De Anima</i> 13, 22; 15, 7; 116, 12
Alejandro de Trales		Ariusia	<i>Therapeutica</i> II, 407, 11
		Bitinia	<i>Therapeutica</i> II, 27, 9; 171, 1; 487, 8
		<i>Brettia</i>	<i>Therapeutica</i> II, 421, 24
		Cnido	<i>De febribus</i> I, 301, 8; 335, 23 <i>Therapeutica</i> I, 483, 2; II, 217, 21; 237, 3; 331, 11; 407, 11; 485, 1; 495, 6
		Creta	<i>De febribus</i> I, 429, 9 <i>Therapeutica</i> II, 165, 10; 225, 7; 331, 13; 469, 4; 483, 30
		<i>Chrysatticos</i>	<i>Therapeutica</i> I, 601,25; II, 27, 8; 61, 2; 163, 4; 171,1; 483, 5; 483, 26 y 30; 485, 10; 487, 3; 495, 5; 571, 3 <i>De oculis</i> 166, 15
		<i>Hepsema</i>	<i>De febribus</i> I, 395, 13; 429, 8; 435, 15 <i>Therapeutica</i> II ,59, 19; 81, 7; 85, 12; 115, 3-7; 133, 19; 145,1-7; 159, 12; 165, 8; 293, 10; 315, 28; 437, 19; 479, 25; 549, 23 y 28
		<i>Hepsema (cret.)</i>	<i>Therapeutica</i> II, 23, 15
		<i>Palmatianos</i>	<i>Therapeutica</i> II, 421, 24; 325, 3; 327, 11
		Samos	<i>Therapeutica</i> I, 483, 2
		Tebas	<i>Therapeutica</i> II, 165, 10
	
		<i>Anisaton</i>	<i>Therapeutica</i> II, 341, 17; 487, 13
		<i>Apiaton</i>	<i>Therapeutica</i> II, 341, 16; 457, 13
		<i>Apomeli</i>	<i>De febribus</i> I, 309, 14; 327, 8; 335, 8 <i>Therapeutica</i> I, 531, 28; II, 213, 20; 217, 20; 235, 4 y 29; 237, 30; 241, 24
		<i>Apsinthaton</i>	<i>Therapeutica</i> I, 143, 27; 545, 16; II, 341, 16; 457, 12; 487, 13; 513, 21 <i>De oculis</i> , 172, 22
		<i>Citraton</i>	<i>Therapeutica</i> II, 341, 17
		<i>Conditon</i>	<i>De febribus</i> I, 409, 24 <i>Therapeutica</i> I, 543, 25-27; II, 247, 27; 261, 26; 317, 7; 339, 8; 341, 16; 393, 14 y 24; 395, 11; 407, 14; 443, 29; 467, 15; 469, 15-27; 473, 9 <i>De oculis</i> 172, 22
		<i>Hydromeli</i>	<i>De febribus</i> I, 431, 23 <i>Therapeutica</i> I, 523, 12; II, 333, 9; 355, 29; 565, 29
		<i>Hydromelon</i>	<i>De febribus</i> I, 301, 6

Autor	Vid	Vino	Obra
Alejandro de Trales		<i>Hydromelon</i>	<i>Therapeutica</i> I, 523, 12; 531, 28; II, 61, 2; 193, 30; 217, 20; 235, 29; 237, 4; 325, 15; 331, 10; 495, 5....
		<i>Hydrorhosaton</i>	<i>De febribus</i> , I, 301, 6; 327, 10; 335, 15 <i>Therapeutica</i> I, 523, 12; II, 193, 30; 203, 20; 235, 29; 325, 15; 333, 9; 371, 23; 409, 30
		<i>Iaton</i>	<i>Therapeutica</i> I, 585, 9; II, 473, 9
		<i>Libysticaton</i>	<i>Therapeutica</i> II, 341, 17
		<i>Mastichaton</i>	<i>Therapeutica</i> II, 341, 17
		<i>Melicraton</i>	<i>De febribus</i> I, 339, 12; 341, 22; 425, 6..... <i>Therapeutica</i> I, 555, 15-17; 609, 5; II, 55, 1-25.....
		<i>Myrtites</i>	<i>Therapeutica</i> , II, 325, 3; 327, 10; II, 427, 18; 433, 23; 437, 7
		<i>Oinomeli</i>	<i>De febribus</i> I, 403, 17; 427, 4 <i>Therapeutica</i> I, 555, 20; II, 217, 19; 253, 17; 355, 3; 449, 20-28; 483, 30; 489, 12.....
		<i>Omphacomeli</i>	<i>De febribus</i> I, 301, 6; 335, 16 <i>Therapeutica</i> I, 613, 23; 615, 6; II, 193, 29; 325, 3 y 15; 331, 10
		<i>Rhodomeli</i>	<i>De febribus</i> I, 327, 9; 383, 3 y 18; 415; 431, 3 <i>Therapeutica</i> I, 613, 5; II, 61, 2; 255, 12; 257, 1-10; 275, 8; 371, 23 <i>Epistula de lumbricis</i> II, 591, 10; 593, 29
		<i>Rhodomelon</i>	<i>De febribus</i> I, 431, 3 <i>Therapeutica</i> I, 479, 3; 503, 8; 523, 12; II, 495, 5 <i>De oculis</i> , 166, 14
		<i>Rhosaton</i>	<i>Therapeutica</i> I, 585, 9; II, 473, 9; 483, 30; 495, 5; 507, 7; 513, 21; 567, 29; 569, 29
		<i>Spathites</i>	<i>Therapeutica</i> II, 65, 22; 271, 10; 427, 18
Alexis	<i>Anadendras</i>		<i>PCG</i> II, fr. 11
		Corinto	<i>PCG</i> II, fr. 292
		Eubea	<i>PCG</i> II, fr. 303
		Lesbos	<i>PCG</i> II, frs. 276, 277 y 278
		<i>Siraios</i>	<i>PCG</i> II, frs. 132, 179 y 193
		Tasos	<i>PCG</i> II, frs. 232 y 277
Anacreonte		<i>Tryx</i>	<i>PMG</i> fr. 7
Anaxándrides		<i>Autites</i>	<i>PCG</i> II, fr. 42
		<i>Capnias</i>	<i>PCG</i> II, fr. 42
		<i>Psithios</i>	<i>PCG</i> II, fr. 73
		Tracia	<i>PCG</i> II, fr. 42
Anáxilas		Quíos	<i>PCG</i> II fr. 18
Andrómaco		Creta	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 15, 12- 18; 26, 6; 29, 16; 31, 1; 32, 7; 33, 8; 290, 1; 323, 9) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 77)
		<i>Hepsema</i>	En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 64)
		<i>Protropos</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 17, 13; 30, 1; 323, 3)
		Quíos	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 929, 18; <i>CMPG</i> XIII, 1035, 9; <i>De antidotis</i> XIV, 108, 7)

Autor	Vid	Vino	Obra
Andrómaco		Rodas	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1033, 3; 1035, 9)
		<i>Hydromeli</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 113, 7 y 10; 231, 8)
		<i>Melicraton</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 324, 12; XIII, 113, 4)
		<i>Myrtites</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 290, 12)
		<i>Oinomeli</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 17, 12; 34, 14; 231, 14....)
Anfis de Atenas		Acanto	<i>PCG</i> II, fr. 36
		Icaria	<i>PCG</i> II, fr. 40
Antídoto		Tasos	<i>PCG</i> II, fr. 4
Antífanos		Fliunte	<i>PCG</i> II, fr. 233
		Lesbos	<i>PCG</i> II, fr. 172
		<i>Siraios</i>	<i>PCG</i> II, fr. 140
		Tasos	<i>PCG</i> II, fr. 138
			<i>PCG</i> II, fr. 238
Apicio		<i>Caroenum</i>	<i>De re coquinaria</i> I, 33; II, 1, 7; 2, 1; III, 2,3.....
		<i>Absinthium</i>	<i>De re coquinaria</i> I, 3
		<i>Conditum</i>	<i>De re coquinaria</i> I, 1, 1-2; VIII, 8, 3
		<i>Rosatum</i>	<i>De re coquinaria</i> I, 4, 1-2
		<i>Violacium</i>	<i>De re coquinaria</i> I, 4, 1
Apión	<i>Pramneia</i>	<i>Pramneios</i>	<i>De glossis Homericis</i> , fr. 111 Neitzel
Apolodoro de Lemnos		Ambracia	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
		Léucade	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
		Naspercena	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
		<i>Oeneates</i>	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
		Oreo	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
		Peparetos	En Plinio (<i>NH</i> XIV, 76)
Apolonio (med.)		Creta	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 70, 8)
			En Aecio (<i>LibMed</i> VII, 32, 75)
		<i>Hepsema</i>	En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 83, 19)
		Quíos	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 777, 14; 778, 8; XIII, 70,15)
		<i>Hydromeli</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 647,12)
		<i>Melicraton</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 503, 13; 514, 15; 655, 8)
		<i>Oinomeli</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 231, 14)
Apolonio (sof.)	<i>Pramneia</i>		En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 83, 14)
		<i>Pramneios</i>	<i>Lexicon Homericum</i> , 134, 13
Apuleyo		Tasos	<i>Apologia</i> XXIV, 11
		<i>Mulsum</i>	<i>Metamorphoses</i> X, 16, 25
Aqueo de Eret.		<i>Biblinos</i>	<i>TGrF</i> I, fr. 41

Autor	Vid	Vino	Obra
Aquiles Tacio	<i>Biblia</i>	<i>Anthosmias</i>	<i>LC</i> II, 2, 2
		<i>Biblinos</i>	<i>LC</i> II, 2, 2
		<i>Icaria</i>	<i>LC</i> II, 2, 2
		<i>Maronea/Marón</i>	<i>LC</i> II, 2, 2
		<i>Quíos</i>	<i>LC</i> II, 2, 2
Areteo		<i>Creta</i>	<i>De curat. diut. morborum</i> II, 13, 6
		<i>Lesbos</i>	<i>De curat. acut. morborum</i> II, 3, 10
		<i>Quíos</i>	<i>De curat. acut. morborum</i> II, 3, 10
		<i>Scybelites</i>	<i>De curat. acut. morborum</i> II, 9, 4
			<i>De curat. diut. morborum</i> I, 5, 14
		<i>Siraios</i>	<i>De curat. acut. morborum</i> I, 1, 17 y 25
		<i>Siraios (cret.)</i>	<i>De curat. acut. morborum</i> I, 1, 17; II, 2, 14
			<i>De curat. diut. morborum</i> I, 5, 14
		<i>Theraios</i>	<i>De curat. acut. Morborum</i> II, 9, 4
	
		<i>Apsinthites</i>	<i>De curat. diut. morborum</i> II, 13, 11
Aristides, E.		<i>Melicraton</i>	<i>De curat. diut. morborum</i> I, 2, 2; 2, 7; 4, 6; II, 7, 2.... <i>De curat. acut. morboum</i> I, 1, 7-9; 1, 19-22; 2, 3, 5 y 10; 2, 9-10; 4, 7-8; II, 1, 4-6; 6, 5; 11, 6.....
		<i>Anthosmias</i>	<i>Al pozo del templo de Asclepio</i> 255, 23
Aristófanes	<i>Lemnia</i> <i>Pseudamam.</i>		<i>Pax</i> , 1162-64
			<i>Vespae</i> , 326
		<i>Anthosmias</i>	<i>Ranae</i> v. 1150
			<i>Plutus</i> v. 807
			<i>PCG</i> III, frs. 351 y 688
		<i>Peparetos</i>	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334
		<i>Pramnios</i>	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334
			<i>PCG</i> III 2, fr. 688
			<i>Equites</i> , 107
		<i>Quíos</i>	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334
			<i>Ecclesiazusae</i> , 1139
			<i>PCG</i> III, frs. 225 y 546
		<i>Siraios</i>	<i>Vespae</i> , 878
		<i>Tasos</i>	<i>Thesm, PCG</i> III 2, fr. 334
			<i>Plutus</i> , 1021
			<i>Ecclesiazusae</i> , 1119
			<i>Lysistrata</i> , 196
			<i>Acharnenses</i> , 671
			<i>PCG</i> II 2, fr. 364
Aristófanes Biz.	<i>Naxia</i>	<i>Tropias</i>	<i>PCG</i> III, fr. 219
		<i>Tryx</i>	<i>Pax</i> , 576
			<i>Nubes</i> , 50
Aristóteles y CA	<i>Althephas</i> <i>Anthedonias</i> <i>Capneos</i> <i>Hypereias</i>		<i>Paroemiae</i> , fr. 10 Nauck
			fr. 596 Rose
			fr. 596 Rose
			<i>Ga</i> 770b, 20
			fr. 596 Rose

Autor	Vid	Vino	Obra
Aristóteles y <i>CA</i>	<i>Bibline</i>	Antedón	frs. 596 y 597 Rose
		Arcadia	<i>Meteorologica</i> 388b 6
		<i>Biblinos</i>	fr. 585 Rose
		Cércira	<i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
		Hípera	frs. 596 y 597 Rose
		Lesbos	En Aulo Gelio (<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 10) <i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
	<i>Pollios</i>	<i>Pollios</i>	fr. 585, 1 Rose
		Quíos	<i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
		Rodas	En Aulo Gelio (<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 8)
		<i>Samagoreios</i>	fr. 109 Rose
		Tasos	<i>Mirabilium auscultationes</i> 839b 6-8
		<i>Trygias</i>	frs. 596 y 597 Rose
		<i>Hydromeli</i>	<i>Mirabilium auscultationes</i> 832a5-13
		<i>Melicraton</i>	<i>Metaphysica</i> 1027a, 23; 1042b, 17; 1092b, 29 <i>Problemata</i> 928a 6
Arménidas		<i>Biblinos</i>	<i>FGrH</i> 378, fr. 3
Arquéstrato		<i>Byblinos</i>	fr. 59 Olson
		Lesbos	fr. 59 Olson
		Tasos	fr. 59 Olson
Arquígenes		Cnido	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 1000, 11)
		Creta	pág. 13, 7 Brescia En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 45, 6, 12)
		Éfeso	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 265, 10)
		<i>Hepsema</i>	pág. 11, 9 Brescia En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 460, 15; 624, 2; 658, 2)
		<i>Protopos</i>	pág. 69, 11 Larizza Calabro En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 1000, 16; XIII, 331, 12-15) En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 45, 6, 7)
		Quíos	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 680, 8)
		Rodas	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 462, 4; 469, 7)
		<i>Scybelites</i>	pág. 13, 7 Brescia pág. 69, 11 Larizza Calabro
		<i>Theraios</i>	pág. 69, 11 Larizza Calabro
		<i>Hydromeli</i>	pág. 13, 9 Brescia En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 234, 12; 235, 1-6)
		<i>Melicraton</i>	pág. 17, 7 Brescia En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 254, 16-17; XIII, 234, 13-15)
		<i>Oinomeli</i>	pág. 72, 21 Larizza Calabro En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 461, 1; XIII, 234, 15-17...) En Aecio (<i>LibMed</i> VI, 66, 45)
Arquíloco		Ísmaro	<i>IEG</i> I, fr. 2
		Naxos	<i>IEG</i> I, fr. 290
Artemidoro		<i>Hydromelon</i>	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
		<i>Melimelon</i>	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18

Autor	Vid	Vino	Obra
Artemidoro		<i>Myrtites</i> <i>Oinomeli</i>	<i>Onirocriticon</i> I, 66, 18 <i>Onirocriticon</i> I, 66, 18
Asclepiades		Creta <i>Hepsema</i> <i>Pramnios</i> <i>Protropos</i> Quíos <i>Scybelites</i> Tmolo <i>Hydromeli</i> <i>Melicraton</i> <i>Myrtites</i> <i>Oinomeli</i> <i>Pissites</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 215,4; 306,1; 355, 17; 356,3) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 57, 115) En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 947, 8) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 145, 17; 152, 13; 211, 15; 283, 2; 326, 14) En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 867, 7) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 283, 1) En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1011, 9; 1012, 6) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 210, 2; 282, 12.....) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 206, 10-11; 210, 11.....) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 142, 11; 178, 9-11; 179, 10; 180, 2; 301, 4; 304, 12-16; 305, 2-15; 306, 7) En Aecio (<i>LibMed</i> IX, 12, 73; XI, 27, 43) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 210, 16; 213,11; 214, 2 y 12; 232, 10; 233, 7) En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 975, 2-17; 976, 9)
Ateneo	<i>Althephias</i> <i>Amamaxys</i> <i>Anadendras</i> <i>Anthedonias</i> <i>Biblia</i> <i>Eileos</i> <i>Hypereias</i> <i>Hipponeios</i> <i>Naxia</i> <i>Nicostrateios</i> <i>Pramnia</i> <i>Abates</i> Acanto <i>Amphias</i> <i>Anadendrites</i> Antedón <i>Anthosmias</i> Ariusia <i>Autites</i> <i>Biblinos</i> <i>Byblinos</i> <i>Capnias</i> Caristo (Lac.) Cércira Cerinia Cinco Colinas Clazómenas Cnido Corinto Cos Creta		<i>Ds</i> I, 31C IV, 137B XV, 685A <i>Ds</i> I, 31C I, 31B I, 31B I, 31C XIV, 654A II, 52D XIV 654A I, 30D I, 33B I, 30E I, 31E I, 31D I, 31B I, 30C; I, 32A; VI, 269B I, 32F I, 31E; IV, 131F I, 31A-B I, 29B I, 31E; IV, 131F; VI, 269D I, 31C-D I, 33B I, 31F I, 31C-D I, 32E I, 32F I, 30F I, 32E; 33B X, 440E-F

Autor	Vid	Vino	Obra
Ateneo		Dentis	I, 31C-D
		Egóstena	X, 440E-f.
		Enunte	I, 31C-D
		Eritrea	I, 32B
		Escíatos	I, 30F
		Estatmos	<i>Ds</i> I, 31C-D
		Eubea	I, 30F
		Fliunte	I, 27D
		Halicarnaso	I, 32E; 33B
		<i>Hepsema</i>	I, 31E; VII, 324A
		Heraclea Ponto	I, 32B
		Herea	I, 31F
		Hípera	I, 31B
		<i>Hypochytos</i>	I, 31E
		Icaria	I, 30B
		Ísmaro	I, 30F
		Lámpsaco	I, 29F-30B
		Lemnos	I, 31B
		Lesbos	I, 28E-F; 29B-C; 31A; 32F; IV, 129D; 137A; VII, 279C; XI, 471C; XII, 534D; XIII, 598C
		Léucade	I, 29A; 33B
		Magnesia	I, 29E
		Maronea/Marón	I, 26B
		Mende	I, 29D-F; 31A; IV, 129D; VIII, 364D; XI, 784C
		Míndo	I, 32E; 33B
		Naxos	I, 30F y II, 52D
		<i>Omphacias</i>	<i>Ds</i> I, 26D; 27A
		Onoglos	I, 31C-D
		Peparetos	I, 29A y F
		<i>Pollios</i>	I, 31B
		<i>Pramneios</i>	I, 10B; XI, 492F
		<i>Pramnios</i>	I, 28F-29A; 30B-E; 31D
		<i>Prodromos</i>	I, 30B
		<i>Protropos</i>	I, 30B; II, 45E
		<i>Psithios</i>	I, 28F
		Quíos	I, 3F; 26, B; 28E-F; 29A-E; 31A; IV, 167E; XI, 473A; XI, 484F; XII, 527C; 548C; XIII, 579E
		Rodas	I, 32E
		<i>Samagoreios</i>	X, 429F
		<i>Saprias</i>	I, 29E-F; I, 31A
		Sicione	I, 33C
		<i>Siraios</i>	II, 68A; IV, 170B-C
		Tasos	I, 28E-F; 29A-E; 31A y F; 32A; II, 47D; IV, 129D-F; 146D; VIII, 364D; X, 431B; 432C; XI, 478D; XIII, 579E; XIV, 641F
		Tracia	I, 31B; IV, 131F
		Trezén	I, 31F
		<i>Trygias</i>	I, 31B; XI, 483D
		<i>Tryx</i>	X, 424C; XIV, 649B; XV, 671F y 673D
		Zacinto	I, 33B
	
		<i>Hydromeli</i>	<i>Ds</i> II, 61E

Autor	Vid	Vino	Obra
Ateneo		<i>Melicraton</i> <i>Myrines</i> <i>Oinomeli</i> <i>Pissites</i> <i>Phoinicinos</i>	II, 68E; III, 74A I, 32B; IV, 132D I, 7C; IV, 153C; XIV, 647D; 651E XI, 499D I, 29D; II, 57E; XIV, 642E
Ateneo de At.		<i>Protopos</i> <i>Scybelites</i> <i>Hydromeli</i> <i>Myrtites</i> <i>Oinomeli</i>	En Oribasio (<i>ColMed, libri incerti</i> , 41, 3) En Oribasio (<i>ColMed, iibri incerti</i> , 41, 3) En Oribasio (<i>ColMed, libri incerti</i> , 41, 3) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 296,15; 297,6-15; 299,10) En Oribasio (<i>ColMed, libri incerti</i> , 41, 3)
Batón		Lesbos	<i>PCG</i> IV, fr. 3
Calímaco		Lesbos Quíos	<i>Epigrammata</i> , fr. 399 Pfeiffer <i>Epigrammata</i> , fr. 399 Pfeiffer
Caríxenes		Creta <i>Protopos</i> <i>Scybelites</i> <i>Siraios</i> <i>Theraios</i> <i>Melicraton</i> <i>Myrtites</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 50, 5) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 37; 56, 56) En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 635, 7; XIII, 49,16; 50,16) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 30) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 49, 7) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 48) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 58) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 49, 8; 50, 16) En Aecio (<i>LibMed</i> VIII, 56, 48) En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 102, 9) En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 638, 4; XIII, 85, 7 y 11)
Casio, Dión	<i>Anadendras</i>		<i>Historiae Romanae</i> (vers. 1, vol. 3), LXXI, 5, 2-3
Casiodoro		<i>Palmatianos</i>	<i>Variae epistulae</i> XII, 12
Catón	<i>Eugeniaea</i>	 Cos <i>Deuterias</i> <i>Arceuthinos</i> <i>Elleborites</i> <i>Hydromeli</i> <i>Myrtites</i> <i>Resinatum</i> <i>Rhoites</i>	<i>Agc</i> 6, 4, 5 <i>Agc</i> 105, 2; 112; 158, 2, 6 <i>Agc</i> 25 y 57 <i>Agc</i> 122-123 <i>Agc</i> 114; 115 <i>Agc</i> 156, 3 <i>Agc</i> 125 <i>Agc</i> 23 <i>Agc</i> 126
Celso		<i>Resinatum</i>	<i>De medicina</i> II, 24, 3; 28, 2 y 30, 3; IV, 26, 9
Clearco de At.		Lesbos	<i>PCG</i> IV, fr.5
Clearco de So.		Quíos	<i>DSA</i> III, fr. 60

Autor	Vid	Vino	Obra
Columela		<i>Amarcion</i>	<i>RRa</i> III, 2, 24
		<i>Argitis</i>	III, 2, 21-22 y 27
		<i>Boumastos</i>	III, 2, 1; XII, 44, 1 y 5
		<i>Ceraunia</i>	III, 2, 1
		<i>Cydonita</i>	III, 2, 2
		<i>Dactylus</i>	<i>RRa</i> III, 2, 1
		<i>Dracontion</i>	III, 2, 28
		<i>Eugenia</i>	III, 2, 16
		<i>Graeculae</i>	III, 2, 24
		<i>Phoinissa</i>	III, 2, 1 y XII, 44, 1 y 5
		<i>Psithia</i>	III, 2, 24
		<i>Rodia</i>	III, 2, 1
		<i>Sophortia</i>	III, 2, 24
		<i>Stephanita</i>	III, 2, 2
		<i>Tasia</i>	III, 2, 24
		<i>Deuterias</i>	XII, 40
		<i>Passum</i>	XII, 39
		<i>Siraios/defrut.</i>	XII, 19-20; 21, 1
	
		<i>Apsinthites</i>	<i>RRa</i> XII, 35
		<i>Glechonites</i>	XII, 35
		<i>Habrotonites</i>	XII, 35
		<i>Hydromeli</i>	XII, 11-12
		<i>Hyssopites</i>	XII, 35
		<i>Marathites</i>	XII, 35
		<i>Melomeli</i>	XII, 47, 3
		<i>Mulsum</i>	XII, 41
		<i>Myrtites</i>	XII, 38, 1-8
		<i>Picatum</i>	XII, 23-24
		<i>Prasites</i>	XII, 32
		<i>Roratum</i>	XII, 36
		<i>Scillites</i>	XII, 33
		<i>Thymites</i>	XII, 35
Cratino		Maronea/Marón	<i>PCG</i> IV, fr. 146
		Mende	<i>PCG</i> IV, fr. 195
		Tryx	<i>PCG</i> IV, fr. 269
Crisipo	<i>Anadendras</i>		<i>SVF, Frag. Moralia</i> , fr. 714
Critón	<i>Maroneia</i>		En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 1041)
		<i>Scybelites</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 36, 15-16)
	
		<i>Oinomeli</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 660, 5)
Ctesias Cnido	<i>Anadendras</i>		<i>FGrH</i> 688, fr. 63
Damócrates		Creta	En Galeno (<i>De ant.</i> XIV, 93, 7; 130, 7; 131, 13)
	
		<i>Melicraton</i>	En Galeno (<i>De antidotis</i> XIV, 132, 14)
		<i>Oinomeli</i>	En Galeno (<i>De antidotis</i> XIV, 132, 14)

Autor	Vid	Vino	Obra
Demóstenes	<i>Anadendras</i>	Ática Cos Escione Mende Peparetos Tasos	<i>Contra Nicostratum</i> 15 <i>Contra Phaenippum</i> 20 <i>Contra Lacritum</i> 31; 32; 34; 35 <i>Contra Lacritum</i> 10 <i>Contra Lacritum</i> 10; 20; 35 <i>Contra Lacritum</i> 35 <i>Contra Lacritum</i> 35
Dídimo Calc.	<i>Pramnia</i>	<i>Pramnios</i>	fr. 47 Schmidt
Dífilo de Sin.		<i>Myrines</i>	<i>PCG</i> V, fr. 17
Diocleciano	<i>Bumastus</i>	<i>Caroinon</i> <i>Chrysatticos</i> <i>Vina cocta/def.</i> <i>Apsinthaton</i> <i>Conditon</i> <i>Rhodomeli</i> <i>Rosatum</i>	<i>Edictum de pretiis</i> 6, 80 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 13 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 14 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 15-16 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 18 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 17 <i>Edictum de pretiis</i> 34, 51 <i>Edictum de pretiis</i> 2, 19
Diocles de Caristo		<i>Hygieian phyl.</i> <i>Prasites</i>	En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 26) En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 26)
Diodoro Sic.	<i>Anadendras</i>	Acragante Quíos Lámpsaco <i>Oinomeli</i> <i>Phoiniceios</i>	<i>BH</i> III, 68; XIX, 48 <i>BH</i> XIII, 83 <i>BH</i> XXXVII, 3, 3 <i>BH</i> XI, 57, 7 <i>BH</i> V, 34, 2 <i>BH</i> I, 91, 6
Diógenes Laercio		<i>Hypochytos</i> <i>Pramnios</i> <i>Melicraton</i> <i>Oinomeli</i>	<i>Vitae philosophorum</i> IV, 20, 6 <i>Vitae philosophorum</i> IV, 20, 6 <i>Vitae philosophorum</i> VI, 61, 5 <i>Vitae philosophorum</i> IV, 64, 10; 66, 2
Diogeniano	<i>Capnios</i>	<i>Capnias</i> Cos Quíos	<i>Paroemiae</i> 2, 99 <i>Paroemiae</i> 5, 70 <i>Paroemiae</i> 5, 70
Dión de Prusa		Lesbos Quíos Tasos	<i>Orationes</i> 6, 13, 3 <i>Orationes</i> 6, 13, 3 <i>Orationes</i> 6, 13, 1; 66, 7, 7
Dionisio de Hal.		<i>Melicraton</i>	<i>Antiquitates Romanae</i> IX, 35, 5; XIV, 8,1
Dioscórides	<i>Anadendras</i> <i>Psithia</i>	<i>Aparachytos</i>	<i>MM</i> 5, 2 <i>MM</i> V, 5, 1 <i>MM</i> V, 6, 5, 8

Autor	Vid	Vino	Obra
Dioscórides		Ariusia	<i>MM</i> V, 6, 8
		Clazómenas	<i>MM</i> V, 6, 9, 6
		Cos	<i>MM</i> V, 6, 9, 6; V, 72, 2
		Creta	<i>MM</i> V, 6, 4
		<i>Deuterias</i>	<i>MM</i> V, 6, 15-16; V, 9, 1
		Éfeso	<i>MM</i> V, 6, 9 y 11
		Escibela	<i>De simplicibus medicinis</i> , II, 39, 2, 4
		<i>Hepsema</i>	<i>MM</i> I, 26, 2; 28, 2; 119; 121; V, 3; 6, 4-5; 113, 2 <i>De simplicibus medicinis</i> I, 93; II, 40, 2
		Lesbos	<i>MM</i> II, 76, 13; V, 6, 8-9-11
		<i>Melampsithios</i>	<i>MM</i> V, 6, 4-5
		<i>Mesogites</i>	<i>MM</i> V, 6, 9
		<i>Omphacites</i>	<i>MM</i> V, 6, 14
		<i>Pramneios</i>	<i>MM</i> V, 6, 4
		<i>Protopos</i>	<i>MM</i> V, 6, 4
		<i>Phygelites</i>	<i>MM</i> V, 6, 9 y 11
		Quíos	<i>MM</i> I, 98, 2; 99, 3; II, 141; V, 6, 8-11; 75, 11
		<i>Siraíos</i>	<i>MM</i> V, 6, 4-5 <i>De simplicibus medicinis</i> II, 68, 2; 156, 1
		<i>Staphidites</i>	<i>MM</i> V, 6, 4
	
		<i>Acorites</i>	<i>MM</i> V, 63
		<i>Adynamos</i>	<i>MM</i> V, 6, 16; 9, 1
		<i>Agriostaphyl.</i>	<i>MM</i> V, 2; V, 6, 17
		<i>Alosanthon</i>	<i>MM</i> V, 66
		<i>Anethinos</i>	<i>MM</i> V, 65
		<i>Apites</i>	<i>MM</i> V, 24
		<i>Apomeli</i>	<i>MM</i> V, 9, 2
		<i>Apsinthites</i>	<i>MM</i> III, 23, 3; V, 39; 40; 95, 3 <i>De simplicibus medicinis</i> I, 24, 1
		<i>Arceuthinos</i>	<i>MM</i> V, 36
		<i>Aromatites</i>	<i>MM</i> V, 54
		<i>Asarites</i>	<i>MM</i> V, 58
		<i>Bounion</i>	<i>MM</i> V, 46
		<i>Calaminthites</i>	<i>MM</i> V, 52
		<i>Catarrhus</i>	<i>MM</i> V, 55
		<i>Cedrinós</i>	<i>MM</i> V, 36
		<i>Cedrites</i>	<i>MM</i> V, 37
		<i>Ceratia</i>	<i>MM</i> V, 24
		<i>Cestrites</i>	<i>MM</i> V, 44; IV, 1, 2-3
		<i>Conyzites</i>	<i>MM</i> V, 53
		<i>Cydonites</i>	<i>MM</i> V, 20 y 24
		<i>Cydonomeli</i>	<i>MM</i> V, 21
		<i>Cyparissinos</i>	<i>MM</i> V, 36
		<i>Chamaidryites</i>	<i>MM</i> V, 41
		<i>Chamaipityinos</i>	<i>MM</i> V, 70
		<i>Chamelaítes</i>	<i>MM</i> V, 69
		<i>Daphninos</i>	<i>MM</i> V, 36
		<i>Daucites</i>	<i>MM</i> V, 60
		<i>Dictamnites</i>	<i>MM</i> V, 47
		<i>Elatinos</i>	<i>MM</i> V, 36
		<i>Elelisphacites</i>	<i>MM</i> V, 61

Autor	Vid	Vino	Obra
Dioscórides		<i>Elleborites</i>	MM IV, 162; V, 67 y 72
		<i>Glechonites</i>	MM V, 52
		<i>Glycyrrhizes</i>	MM V, 63
		<i>Habrotonites</i>	MM V, 52
		<i>Hydromeli</i>	MM I, 1, 2; 97, 4; II, 55, 1; 135, 2; V, 9..... <i>De simplicibus medicinis</i> I, 9, 1; 20, 3.....
		<i>Hydromelon</i>	MM V, 22
		<i>Hyssopites</i>	MM V, 40; 41, 1; 95, 3
		<i>Mandragorites</i>	MM IV, 75, 3-5; V, 71
		<i>Marathites</i>	MM V, 65
		<i>Melicraton</i>	MM V, 9; IV, 73, 2; 150, 5; 152, 1; 176, 2..... <i>De simplic. Med.</i> I, 224, 1; II, 31,3; 153-155...
		<i>Melites</i>	MM V, 20
		<i>Melitites</i>	MM V, 7
		<i>Melomeli</i>	MM V, 21
		<i>Mespila</i>	MM V, 24
		<i>Myrsinities</i>	MM V, 29; 30
		<i>Myrtidanon</i>	MM I, 112, 4
		<i>Myrtites</i>	MM I, 112, 1-2; V, 28 <i>De simplicibus medicinis</i> I, 24; 93; 99; II, 51, 5
		<i>Nardites</i>	MM V, 57 y 59
		<i>Nectarites</i>	MM V, 56
		<i>Oinanthinos</i>	MM V, 25
		<i>Oinomeli</i>	MM I, 16, 2; II, 50, 1; 80, 5; III, 1; V, 7-8..... <i>De simplicibus medicinis</i> I, 132, 2; 142, 1; 201, 1; II, 31, 2-6; 41, 4; 58, 4-6; 142, 1.....
		<i>Omphacomeli</i>	MM V, 23
		<i>Origanites</i>	MM V, 51
		<i>Panacites</i>	MM V, 62
		<i>Peganites</i>	MM III, 45, 3
		<i>Petroselinites</i>	MM V, 65
		<i>Pissites</i>	MM V, 38
		<i>Pityinos</i>	MM V, 36
		<i>Prasites</i>	MM V, 48
		<i>Phoinicites</i>	MM I, 7, 3; 109, 2; V, 31 y 32
		<i>Phthorios</i>	MM IV, 162, 4; V, 67
		<i>Rhetinities</i>	MM IV, 15, 2; V, 34 y 35
		<i>Rhodites</i>	MM I, 99, 1; V, 27
		<i>Rhodomeli</i>	MM V, 27, 2
		<i>Rhoites</i>	MM V, 26
		<i>Scammonites</i>	MM V, 73; V, 67
		<i>Scillinos</i>	MM V, 18
		<i>Schininos</i>	MM V, 30
		<i>Selinities</i>	MM V, 64
		<i>Sorba</i>	MM V, 24
		<i>Stoichadites</i>	MM V, 42-43
		<i>Strobilites</i>	MM I, 69, 4; V, 35
		<i>Sycites</i>	MM V, 32
		<i>Sycomorites</i>	MM V, 33
		<i>Terminthinos</i>	MM V, 30
		<i>Tragoriganites</i>	MM V, 45
		<i>Trochites</i>	MM V, 32

Autor	Vid	Vino	Obra
Dioscórides		<i>Thalassomeli</i> <i>Thymbrites</i> <i>Thymelaites</i> <i>Thymites</i>	<i>MM</i> V, 11-12 <i>MM</i> V, 50 <i>MM</i> V, 68 <i>MM</i> V, 49-51
Efipo de At.		Lesbos <i>Pramnios</i> <i>Phoinicinos</i>	<i>PCG</i> V, fr. 28 <i>PCG</i> V, fr. 28 (lesbio) <i>PCG</i> V fr. 8 y fr 24
Eliano		Cerinia Cos Creta Herea Lesbos <i>Pollios</i> <i>Pramneios</i> Quíos Rodas Tasos <i>Melicraton</i> <i>Myrines</i>	<i>Varia historia</i> XIII, 6 <i>Varia historia</i> XII, 31, 8 <i>Varia historia</i> XII, 31, 6 <i>Varia historia</i> XIII, 6 <i>Varia historia</i> XII, 31, 5 <i>Epistulae rusticae</i> 8, 5 <i>Varia historia</i> XII, 31, 7 <i>Varia historia</i> XII, 31, 2 <i>Varia historia</i> XII, 31, 5 <i>Epistulae rusticae</i> 8, 6 <i>Varia historia</i> XII, 31, 8 <i>Varia historia</i> XII, 31, 5 <i>Epistulae rusticae</i> 8, 5 <i>De natura animalium</i> XI, 17, 8 <i>Varia historia</i> XII, 31, 10-13
Epárquides	<i>Pramnia</i>	<i>Pramnios</i>	<i>FGrH</i> 437, fr.1
Epicarmo	<i>Amamaxys</i>	 <i>Biblinos</i>	 <i>PCG</i> I, fr. 21 <i>PCG</i> I, fr. 170
Epílico		Quíos Tasos	<i>PCG</i> V, fr. 7 <i>PCG</i> V, fr. 7
Epínico		Tasos	<i>PCG</i> V, fr. 1
Erasístrato		Creta Lesbos Quíos <i>Melicraton</i>	fr. 283, col. 1, 11; col 3, 12; col. 4,16 Garofalo En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 736, 4) En Aecio (<i>LibMed</i> VII, 101, 41) En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 16, 57) En Plinio (<i>NH</i> XIV, 73) fr. 283, col. 1, 10; II, 23; 3, 11 Garofalo En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 736, 3 y 10) En Pablo de Egina (<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 16, 57) fr. 117 Garofalo
Erotiano		Andros <i>Anthosmias</i> <i>Aparachytos</i> <i>Autites</i>	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 51, 8-9; 102, 15 <i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 104, 16 <i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 64, 16 <i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 64, 16

Autor	Vid	Vino	Obra
Erotiano		<i>Hepsema</i>	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 103, 17
		Lesbos	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 51, 9; 102, 15
		<i>Siraios</i>	<i>Vocum Hippocraticarum collectio</i> 103, 17
	
		<i>Hydromeli</i>	<i>Vocum Hippocraticarum Collectio</i> 95, 11
Escribonio		Creta	<i>Compositiones</i> 30, 6; 63, 5; 65, 3; 74, 7
		Lesbos	<i>Compositiones</i> 126, 8
		<i>Protropos</i>	<i>Compositiones</i> 109, 5
		Quíos	<i>Compositiones</i> 26, 15; 36, 5; 126, 8; 165, 9; 170, 8
			En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 774, 8)
		<i>Scybelites</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 99, 10)
	
		<i>Chamaipityinos</i>	<i>Compositiones</i> 188, 10
		<i>Myrtites</i>	<i>Compositiones</i> 112, 4
Esopo	<i>Anadendras</i>		<i>Fabulae</i> XVa
Estacio	<i>Psithia</i>		<i>Silvae</i> IV, 9, 38
Esteban Biz.	<i>Biblia</i>	Amblada	<i>Ethnica</i> 84,20
		Ároma	<i>Ethnica</i> 129, 16; 448, 7
		<i>Biblinos</i>	<i>Ethnica</i> 168, 10
		<i>Arsyenos</i>	<i>Ethnica</i> 126, 8
		Caristo (Lac.)	<i>Ethnica</i> 363, 3
		<i>Catacecaum.</i>	<i>Ethnica</i> 367, 7
		Ínico	<i>Ethnica</i> 332, 19-20
		Lagaria	<i>Ethnica</i> 405, 10
		Lámpsaco	<i>Ethnica</i> 410, 15-25
		Mende	<i>Ethnica</i> 444, 16
		<i>Mesogites</i>	<i>Ethnica</i> 129, 16; 448, 7
		Naxos	<i>Ethnica</i> 468, 10
		Ptelea/Pteleon	<i>Ethnica</i> 29, 4
		Quíos	<i>Ethnica</i> 126, 6
		Turios	<i>Ethnica</i> 316, 3
Estrabón		Amblada	<i>Gph</i> XII, 7,2
		Ároma	<i>Gph</i> XIV, 1, 47
		Ariusia	<i>Gph</i> XIV, 1, 35, 14
		Caristo (Lac.)	<i>Gph</i> X, 1, 6, 14
		<i>Catacecaum.</i>	<i>Gph</i> XIII, 4, 11; XIV, 1, 15, 12
		Cnido	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
		Cos	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 2, 19
		Chipre	<i>Gph</i> XIV, 6, 5
		Éfeso	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
		Esmirna	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12.
		Lagaria	<i>Gph</i> VI, 1, 14
		Lámpsaco	<i>Gph</i> XIII, 1, 12; XIV, 1, 10
		Lesbos	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 2, 19
		<i>Mesogites</i>	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12; 1, 47, 4
		<i>Metropolites</i>	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
		Quíos	<i>Gph</i> VII, 5, 9; XIV, 1, 15; 1, 35, 14; 2, 19

Autor	Vid	Vino	Obra
Estrabón		Samos	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 8-15
		Tasos	<i>Gph</i> VII, 5, 9
		Tmolo	<i>Gph</i> XIV, 1, 15, 12
		Turios	<i>Gph</i> VI, 1, 14
	
		<i>Melicraton</i>	<i>Gph</i> XVI, 4, 17; XVII, 1, 38
		<i>Pittites</i>	<i>Gph</i> IV, 6, 2
Estratis		<i>Phoinicinos</i>	<i>Gph</i> XVI, 1, 14; 4, 25, 14
		Cos	<i>PCG</i> VII, fr. 24
		Esciatos	<i>PCG</i> VII, fr. 64
Eubulo		Quíos	<i>PCG</i> VII, fr. 24
		Lesbos	<i>PCG</i> V, fr.121
		Léucade	<i>PCG</i> V, fr.129
		Mende	<i>PCG</i> V, fr. 122
		<i>Psithios</i>	<i>PCG</i> V, fr.136
		Quíos	<i>PCG</i> V, fr. 121
Éupolis	<i>Naxia</i>	Tasos	<i>PCG</i> V, fr. 121
		Naxos	<i>PCG</i> V, fr. 271
Eurípides		<i>Biblinos</i>	<i>Ion</i> , 1195 (<i>Byblinos</i> G. Murray)
		Maronea/Marón	<i>Cyclops</i> , 141 y 412
	
Eustacio	<i>Amamaxys</i> <i>Anadendras</i> <i>Chamitis</i> <i>Meliceris</i> <i>Pramneios</i> <i>Pramnia</i> <i>Tasia</i>	<i>Melicraton</i>	<i>Orestes</i> , 115
			<i>CHO</i> I, 201, 3
			<i>CHI</i> II, 398; IV, 256
			<i>CHO</i> I, 201, 2-4; II, 188, 44
			<i>CHI</i> IV, 255, 17
			<i>CHO</i> I, 379, 14
			<i>CHO</i> I, 379, 14
			<i>CHO</i> I, 379, 14
			<i>CHI</i> III, 284
			<i>CHO</i> I, 379, 14
		<i>Anthosmias</i>	<i>CHI</i> I, 180, 14
			<i>CHO</i> I, 102, 27; I, 348, 3
		<i>Biblinos</i>	<i>CHI</i> III, 285, 25
			<i>CHO</i> I, 335, 11
		Caristo (Lac.)	<i>CHI</i> I, 432, 15
		<i>Catacecaum.</i>	<i>CHI</i> I, 543, 5-15
		Cércira	<i>CHO</i> I, 267, 39
		Cinco Colinas	<i>CHO</i> I, 102, 28-29
		Corinto	<i>CHI</i> III, 534, 4
		Cos	<i>CHI</i> III, 285, 6
		<i>Ectropias</i>	<i>CHI</i> III, 286, 4
		Esciatos	<i>CHO</i> II, 85, 45
		<i>Hepsema</i>	<i>CHO</i> I, 10, 18
		Ísmaro	<i>CHO</i> I, 333, 14 y 42; 334, 14; II, 285,12
		Lemnos	<i>CHI</i> IV, 716, 20
		Lesbos	<i>CHO</i> I, 133, 43
		Léucade	<i>CHO</i> I, 267, 40

Autor	Vid	Vino	Obra
Eustacio		Maronea/Marón	CHO I, 133, 9; 335, 28; 348, 3; II, 285,12
		Mindo	CHI III, 285, 6
		Naxos	CHO I, 347, 42
		Nísiros	CHI I, 495, 11
			<i>Comm. in Dionysii orbis descript.</i> 525, 74
		<i>Omphacias</i>	CHO I, 102, 31
		<i>Pramneios</i>	CHI III, 267,9; 269, 3; 283, 22-25; 284,7; 285, 21-24
			CHO I, 378, 31; 379, 12-14
		<i>Pramnios</i>	CHI III, 284, 2-14; 285, 25
		Quíos	CHO I, 109, 18; 120, 10
		Rodas	CHI III, 285, 6
		Samos	CHI III, 284, 1
		<i>Saprias</i>	CHO I, 102, 24-25
		<i>Siraíos</i>	CHO I, 10, 19
		Tasos	CHI III, 284, 1
			CHO I, 35,33; 102,21; 348,2- 5; 379,14-15; II,164,36
		Trezén	CHI I, 442, 13
		Zacinto	CHO I, 267, 40
	
		<i>Melicraton</i>	CHO I, 161, 41; 393, 30-32
Eutecnio	<i>Psithia</i>		<i>Par. in Nic. Alexiphar.</i> 5, 28
		<i>Biblinos</i>	<i>Par. in Nic. Alexiphar.</i> 11, 32
		<i>Pramnios</i>	<i>Par. in Nic. Alexiphar.</i> 5, 8; 17, 29
		<i>Siraíos</i>	<i>Par. in Nic. Alexiphar.</i> 4, 54
Fanias de Éreso		<i>Anthosmias</i>	DSA IX, fr. 41
		Mende	DSA IX, fr. 40
Ferécrates	<i>Anadendras</i>		PCG VII, fr. 114
		<i>Anthosmias</i>	PCG VII, fr. 113
		<i>Capnias</i>	PCG VII, fr. 137, 6
Festo		<i>Murrina</i>	pág. 145 Lindsay
Fililio		<i>Biblinos</i>	PCG VII, fr. 23
		Lesbos	PCG VII, fr. 23
		Mende	PCG VII, fr. 23
		Quíos	PCG VII, fr. 23
		Tasos	PCG VII, fr. 23
Filópono	<i>Capneos</i>		<i>De gen. animal. commentaria</i> , XIV, 3, 189
		<i>Hepsema</i>	<i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 170, 10
		<i>Siraíos</i>	<i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 170, 10
	
		<i>Melicraton</i>	<i>In Aristotelis de anima comm.</i> XV, 399; 442
		<i>Oinomeli</i>	<i>In Aristot. de genr. et corrup. comm.</i> XIV, 2, 22, 26
			<i>De gen. anim. comm.</i> XIV, 3, 24, 22; 36, 21; 45, 11
			<i>In Aristot. de anima comm.</i> XV, 47, 15-17; 502, 1.....
			<i>In Aristotelis physicorum libros comm.</i> XVI, 106, 28

Autor	Vid	Vino	Obra
Filóstrato	Tasia		<i>Heroicus</i> , 675, 21
		Andros	<i>Imagines</i> I, 25
		<i>Anthosmias</i>	<i>Vitae sophistarum</i> II, 557, 31
			<i>Heroicus</i> , 661, 2; 665, 15
		Ísmaro	<i>Heroicus</i> , 680, 14-16
		Maronea/Marón	<i>Imagines</i> I, 19, 2
		<i>Pramneios</i>	<i>Imagines</i> II, 26, 4
		Tasos	<i>Imagines</i> II, 26, 4
		<i>Tryx</i>	<i>Imagines</i> II, 26, 4
	
Filúmeno		<i>Phoinicinos</i>	<i>Vita Apolonii</i> II, 6, 10
		Creta	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 17, 11
	
		<i>Apsinthites</i>	En Aecio (<i>LibMed</i> IV, 51, 11; IX, 25, 12)
		<i>Hydromeli</i>	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 10, 3-4; 24, 4
		<i>Melicraton</i>	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 7, 12; 17, 8; 18, 3, 4-5; 23, 3, 3
		<i>Myrtites</i>	<i>De venenatis anim. eorumque remediis</i> 23, 4, 3
Focio		<i>Oinomeli</i>	<i>De venenatis anim. eorumque r emediis</i> 10, 4, 5; 14, 8, 5; 21, 6, 4; 24, 4, 5
		<i>Achon</i>	<i>Lexicon</i> α 3472
		<i>Alopeceos</i>	<i>Lexicon</i> α 1094
		<i>Amamaxys</i>	<i>Lexicon</i> α 1111
		<i>Anadendras</i>	<i>Lexicon</i> α 1111, 1454; σ 520
		<i>Melineos</i>	<i>Lexicon</i> μ 255, 23
		<i>Naxia</i>	<i>Lexicon</i> λ 237, 18
		<i>Pramneia</i>	<i>Lexicon</i> π 446, 11
		<i>Rhodonía</i>	<i>Lexicon</i> ρ 490, 13
		<i>Scias</i>	<i>Lexicon</i> σ 520
		<i>Anthosmias</i>	<i>Lexicon</i> α 1964
			<i>Bibliotheca</i> , 325b, 41
			<i>Comment. in Joannem</i> , fr. 16
		<i>Capnias</i>	<i>Lexicon</i> κ, 130, 24
		<i>Deuterias</i>	<i>Lexicon</i> δ 225
		<i>Hepsema</i>	<i>Lexicon</i> ε 26
		Ínico	<i>Lexicon</i> ι 108
		Mende	<i>Lexicon</i> μ 258, 11
		<i>Pramneios</i>	<i>Lexicon</i> π 446, 9-10
		<i>Siraios</i>	<i>Lexicon</i> σ 513
		<i>Tropias</i>	<i>Lexicon</i> τ 606, 20-22
		<i>Tryx</i>	<i>Lexicon</i> τ 608, 16
	
		<i>Apsinthaton</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 40
		<i>Catharticos</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 38
		<i>Conditon</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 40
		<i>Melicraton</i>	<i>Bibliotheca</i> 175a 26
			<i>Lexicon</i> μ 299, 11
		<i>Oinomeli</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 39
		<i>Rhodaton</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 40
		<i>Rhodomeli</i>	<i>Bibliotheca</i> 177a 41

Autor	Vid	Vino	Obra
Frínico el aticista		<i>Anthosmias</i>	<i>Praeparatio sophistica</i> , 37, 1
Frínico el cómico		<i>Hypochytos</i> <i>Pramnios</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 68 <i>PCG</i> VII, fr. 68
Galeno y Pseudo Gal.	<i>Maroneia</i>	<i>Abates</i>	<i>CMPG</i> XIII, 1041 <i>De victu attenuante</i> , 99, 2 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 (<i>Sybares</i> Kühn) <i>RBMS</i> VI, 800, 12 <i>HVAC</i> XV, 645, 10 (<i>Anabates</i> Kühn)
		Afrodisias	<i>De methodo medendi</i> X, 835, 7 <i>CMPG</i> XIII, 660, 1
		<i>Albates</i>	<i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>SMTF</i> XI, 648, 17
		<i>Anabates</i> <i>Aparachytos</i>	<i>HVAC</i> XV, 645, 10 (<i>Abates</i> Helmreich) <i>De methodo medendi</i> X, 832, 18 <i>CMPG</i> XIII, 721, 2 y 721, 9 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 417, 17; 465, 17
		Ariusia	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 275, 16; 334, 7; 335, 8 <i>RBMS</i> VI, 803, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 832, 15; 833, 4; 835, 6 <i>SMTF</i> XI, 604, 10 <i>CMSL</i> XII, 517, 18; 728, 9 <i>CMPG</i> XIII, 405, 5; 513, 16; 659, 14 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29; 162, 5; 188, 2
		<i>Arsinios</i> <i>Arsyenos</i>	<i>De antidotis</i> XIV, 16, 7 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 276; 335, 5 <i>RBMS</i> VI, 806, 9 <i>CMSL</i> XII, 517, 18
		<i>Arsyinos</i>	<i>De methodo medendi</i> X, 483, 15; 485, 3; 833, 13 <i>Ad Glauconem</i> XI, 87, 7
		<i>Autites</i> Bitinia	<i>LDEHE</i> XIX, 87, 1; 130, 13 <i>HVAC</i> XV, 649, 4
		Bitinia (<i>amin.</i>)	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 337 <i>RBMS</i> VI, 805, 3 <i>De antidotis</i> XIV, 16, 5
		Bitinia (<i>phaul.</i>)	<i>RBMS</i> VI, 802
		<i>Caryinos</i>	<i>De victu attenuante</i> , 99, 1 <i>RBMS</i> VI, 801, 4 y 6 <i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 774, 18 <i>De methodo medendi</i> X, 405, 1 <i>CMSL</i> XIII, 11, 15 <i>HVAC</i> XV, 632, 7
		Cilicia	<i>HVAC</i> XV, 648, 15-16
		Cos	<i>CMSL</i> XII, 867, 8 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 470, 4
		Cnido	<i>CMSL</i> XII, 1000, 11
		Creta	<i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 775, 2 <i>De antidotis</i> XIV, 93, 7; 130, 7; 131, 14 <i>HVAC</i> XV, 648, 15-16 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 509, 3

Autor	Vid	Vino	Obra
Galeno y Pseudo Gal.		Creta	<i>CMSL</i> XII, 437, 5; 495, 3; 630, 10 y 14; 736, 4; XIII, 3, 14; 8, 14; 11, 6-7; 15, 12-18; 26, 6; 29,16; 31,1; 32, 7; 33, 8; 50, 2 y 5; 52, 18; 70, 8; 215, 4; 290,1; 306,1; 323, 9; 355, 17; 356, 3
		Cyrienos	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 338, 10
		Deuterias	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 580, 1-15
		Éfeso	<i>CMSL</i> XIII, 265, 10
		Egas/aigeates	<i>De victu attenuante</i> , 102 <i>RBMS</i> VI, 800, 10-13 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>HVAC</i> XV, 645, 10
		Esciros	<i>HVAC</i> XV, 648, 15-16
		Hepsema	<i>De victu attenuante</i> , 88-89 <i>De aliment. facultatibus</i> VI, 503, 8; 519, 10-12; 523,4; 667, 10 <i>RBMS</i> VI, 801, 3-5 <i>De ptisana</i> VI, 821, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 404, 13; 833, 14; 868, 2; 965, 3-5; 982, 2 <i>CMPG</i> XIII, 577, 10; 612, 14-613, 5 <i>HVAC</i> XV, 632, 9-11 <i>CMSL</i> XII, 460, 15; 518, 7; 602, 12-18; 609, 6; 624, 2; 658, 2; 915, 11-12; XIII, 17; 11, 5-8; 24, 11; 25, 16; 45, 16-18; 46, 12; 273, 15; 300, 6 <i>In Hippoc. epidem. comm.</i> XVIIIb, 322, 9 <i>LDEHE</i> XIX, 102; 138,5 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 331, 11; 434, 1; 492, 5; 512, 1-10; 514, 18; 519, 18.....
		Hippodamant.	<i>De succedaneis</i> XIX, 736, 6; 747, 14 <i>RBMS</i> VI, 801, 10 <i>De methodo medendi</i> X, 836, 8
		Lesbos	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 275, 16; 334, 7; 335, 8 <i>RBMS</i> VI, 803, 9 <i>De meth. medendi</i> X, 832, 12-15; 833, 3; 835, 6 y 17 <i>Ad Glauconem</i> XI, 52, 12 <i>SMTF</i> XI, 604, 10-12 <i>CMSL</i> XII, 728, 9 <i>CMPG</i> XIII, 405, 5; 513, 16; 659, 15 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29
		Mende	<i>De succedaneis</i> XIX, 736, 6
		Misia	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 334, 7; 335, 3 y 8 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 6 <i>CMPG</i> XIII, 660
		Nicomedia	<i>De methodo medendi</i> X, 834, 15-17
		Perperene	<i>De victu attenuante</i> , 100-102 <i>RBMS</i> VI, 800, 10-13; 805, 1 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 <i>De methodo medendi</i> X, 833, 16 <i>HVAC</i> XV, 645, 10
		Perisyas	<i>LDEHE</i> XIX, 130, 12

Autor	Vid	Vino	Obra
Galeno y Pseudo Gal.		<i>Pramneios</i>	<i>CMSL</i> XII, 947, 8; XIII, 56, 7
		<i>Pramnios</i>	<i>LDEHE</i> XIX, 132,10
		<i>Protropos</i>	<i>De victu attenuante</i> , 99, 1
			<i>CMSL</i> XII, 635, 7; 636, 4 y 9; 1000, 16; XIII, 17, 13; 30, 1; 49, 16; 50, 16; 85, 3; 92, 16; 144, 1; 145, 17; 151, 11; 152, 13; 165, 17; 211, 15; 212, 12; 283, 2; XIII, 323,3; 326,14; 328,16; 329, 3 y 17; 331, 12-15
		Quíos	<i>CMPG</i> XIII, 1035, 9
			<i>CMSL</i> XII, 680, 8; 736, 3-10; 772, 16; 774, 8; 777, 14; 778, 8; 867, 7; 929, 18; XIII, 70, 15; 203, 2
			<i>De antidotis</i> XIV, 28-29; 108, 7; 111, 8; 124, 6; 153, 12; 162, 5-6; 185, 16; 203, 1 y 13
			<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 454, 11
		Rodas	<i>CMSL</i> XII, 462, 4; 469,7
			<i>CMPG</i> XIII, 1035, 9
			<i>De succedaneis</i> XIX, 738, 8-9
		<i>Scybelites</i>	<i>De victu attenuante</i> , 98, 3
			<i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 14
			<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 582, 9
			<i>RBMS</i> VI, 800, 8 y 12; 804, 15
			<i>De dignoscendis pulsibus</i> VIII, 775, 2
			<i>De methodo medendi</i> X, 405, 1; 833, 15; 982,1
			<i>SMTF</i> XI, 649, 1
			<i>CMSL</i> XIII, 8, 15; 11, 14; 36, 15-16; 49, 7; 55, 5; 56, 6; 85, 4; 99, 10; 165, 18; 212, 11; 283, 1
			<i>HVAC</i> XV, 632, 5
		<i>Siraíos</i>	<i>De victu attenuante</i> , 38-39; 88-89
			<i>De aliment. facultatibus</i> VI, 503, 8; 507, 4; 510, 3; 519, 10-12; 520, 2; 527, 8-10; 667, 10
			<i>RBMS</i> VI, 801, 3-5
			<i>De methodo medendi</i> X, 403, 3; 404, 13; 833, 14; 868, 2; 982, 2
			<i>SMTF</i> XI, 632, 15; 649, 1; XII, 176, 7
			<i>CMSL</i> XII, 611, 11; 916, 6; XIII, 8, 17; 11, 5; 45, 18
			<i>CMPG</i> XIII, 577, 10; 578, 9; 612, 14-613, 5
			<i>HVAC</i> XV, 632, 9-11
			<i>In Hippoc. prorrheticum comm.</i> XVI, 541, 10
			<i>In Hippoc. epidem. comm.</i> XVIIb, 322, 9; 335, 14
			<i>In Hippoc. aphorismos comm.</i> XVIIb, 782, 12
			<i>LDEHE</i> XIX, 102; 138,5
		<i>Stemphylites</i>	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 580, 1-4
		<i>Sybrates</i>	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 12 (<i>Abates</i> Kock)
		<i>Tibenos</i>	<i>RBMS</i> VI, 806-807
			<i>De methodo medendi</i> X, 833, 13
			<i>De antidotis</i> XIV, 16, 9
			<i>HVAC</i> XV, 648, 12
		<i>Tibecinos</i>	<i>De methodo medendi</i> X, 833, 13
		<i>Titacazenos</i>	<i>De sanitate tuenda</i> , VI, 276; 335,5
			<i>RBMS</i> VI, 806, 9
			<i>De methodo medendi</i> X, 485, 3; 833, 13
			<i>CMSL</i> , XII, 517, 18
			<i>De antidotis</i> XIV, 16, 8

Autor	Vid	Vino	Obra
Galeno y Pseudo Gal.		<i>Titacazenos</i> <i>Tmolo</i>	<i>HVAC</i> XV, 648, 12 <i>De victu attenuante</i> , 94, 3 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 335, 4 y 8 <i>RBMS</i> VI, 802, 11; 803, 9 <i>De methodo medendi</i> X, 835, 8 y 17; 836, 1-9 <i>SMTF</i> XI, 604, 10 <i>CMSL</i> XII, 728, 9; XIII, 11, 16 <i>CMPG</i> XIII, 405, 7 y 11; 513, 16; 659,13; 1011, 9; 1012, 6 <i>De antidotis</i> XIV, 28-29
		<i>Tryx</i>	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 581, 6
		<i>Theraios</i> (Tera)	<i>De victu attenuante</i> , 94, 3; 98, 4 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 337, 14 <i>RBMS</i> VI, 800, 8 y 12; 801, 4; 804, 15 <i>De differentia pulsuum</i> VIII, 691, 17 <i>De methodo medendi</i> X, 404, 18; 833, 15; 982, 1 <i>SMTF</i> XI, 648, 18 <i>CMSL</i> XIII, 7, 13; 8, 14; 11, 13-15; 49, 8; 50, 16; 56, 6; 85, 3; 165, 17 <i>HVAC</i> XV, 632, 5
		<i>Theraios</i> (cret.)	<i>CMSL</i> XIII, 25,16; 46, 3; 212, 11
		<i>Therenos</i>	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 338, 10
		<i>Therinos</i>	<i>De victu attenuante</i> , 99 <i>RBMS</i> VI, 801, 5 <i>HVAC</i> XV, 632, 6
	
		<i>Anthines</i>	<i>LDEHE</i> XIX, 81
		<i>Apomeli</i>	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 261; 274; 298 <i>De methodo medendi</i> X, 567, 17; 756 <i>In Hippoc. De fracturis comment.</i> XVIIIb, 609
		<i>Apsinthites</i>	<i>De Theriaca ad Pisonem</i> XIV, 219, 6
		<i>Conditon</i>	<i>De remed. parabil.</i> XIV, 383, 9-11; 573,1-5
		<i>Conias</i>	<i>LDEHE</i> XIX, 116,11
		<i>Hydromeli</i>	<i>De victu attenuante</i> , 51, 2 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 274 <i>CMSL</i> XII, 647, 12; 840, 17; 944, 14; XIII, 93, 11; 159, 8; 162, 4; 203, 17; 210, 2; 231, 8..... <i>De antidotis</i> XIV, 147, 6; 151, 7; 167, 12..... <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 376, 2; 377, 5.....
		<i>Hydromelon</i>	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 744, 12
		<i>Melicraton</i>	<i>De sanitate tuenda</i> VI, 261, 5; 264, 13; 279..... <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 458, 11; 466; 614,2; 689, 6; 741-742 <i>De methodo medendi</i> X, 340; 351; 517; 567..... <i>SMTF</i> XI, 488; 845; 878; XII, 4, 13; 51, 9..... <i>CMSL</i> XII, 655; 928; 973; XIII, 60; 102; 113..... <i>De antidotis</i> XIV, 135; 139; 142; 144; 159..... <i>HVAC</i> XV, 459; 460; 495; 507; 668-670..... <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 375, 9; 435, 15.....
		<i>Myrtites</i>	<i>CSML</i> XII, 638, 4; XIII, 85, 7-11; 142, 11; 165, 16; 178, 9-11; 179,10; 180, 2; 290, 12; 296, 15; 297,6-15; 299, 10; 300,1; 301, 4; 304, 12-16; 305, 2-15; 306,7

Autor	Vid	Vino	Obra
Galeno y Pseudo Gal.		<i>Myrtites</i>	<i>De antidotis</i> XIV, 159, 16 <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 370, 4
		<i>Oinogalactos</i>	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 572, 12
		<i>Oinomeli</i>	<i>De victu attenuante</i> , 34 y 39 <i>De sanitate tuenda</i> VI, 333, 8; 352; 12; 353, 2 <i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 496, 6; 507, 4; 520, 3; 523, 4; 694, 12; 738, 10 <i>RBMS</i> VI, 812, 15 <i>De methodo medendi</i> X, 356, 17 <i>SMTF</i> XI, 824, 13; XII, 41, 6; 176, 8; 201, 6... <i>CMSL</i> XII, 461, 1; 630, 10-14; 633, 14-15..... <i>De antidotis</i> XIV, 132, 14; 147, 17; 148, 16.... <i>De remediis parabilibus</i> XIV, 328, 3; 376, 11....
		<i>Pissites</i>	<i>CMPG</i> XIII, 975, 2-17; 976, 9 <i>LDEHE</i> XIX, 116, 11
		<i>Rhetinites</i>	<i>De alimentorum facultatibus</i> VI, 583, 5
		<i>Rhodomeli</i>	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 553, 11
		<i>Rhoites</i>	<i>De antidotis</i> XIV, 160
		<i>Rhosaton</i>	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 563, 12
		<i>Scilleticos</i>	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 569, 16
		<i>Schoininos</i>	<i>De remediis parabilibus</i> XIV, 460, 3
		<i>Sycites</i>	<i>CMSL</i> XII, 974, 3-7
Gelio		Lesbos	<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 10
		Rodas	<i>Noctes Atticae</i> XIII, 5, 8
	
		<i>Hydromeli</i>	<i>Noctes Atticae</i> XIX, 5, 3
		<i>Murrina</i>	<i>Noctes Atticae</i> X, 23, 2
Hecateo Mileto		<i>Phoiniceios</i>	<i>FGrH</i> 1, fr. 25, 1522
Hédilo		Quíos	<i>EAP</i> , epigrama 26
Hegesandro		Quíos	<i>FHG</i> IV, fr. 8, 415 Müller
		Tasos	<i>FHG</i> IV, fr. 23 Müller
Heraclides Tar .		<i>Aparachytos</i>	En Galeno (<i>CMPG</i> XIII, 721, 2 y 9)
		Cos	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 867, 8)
		Creta	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 437, 5)
		<i>Protropos</i>	En Galeno (<i>CMSL</i> XIII, 328, 16; 329, 3)
		Quíos	En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 867, 7)
Hermesianacte		Lesbos	<i>CA</i> fr.7
Hermipo		Magnesia	<i>PCG</i> V, fr. 77
		Mende	<i>PCG</i> V, fr. 77
		Peparetos	<i>PCG</i> V, fr. 77
		Quíos	<i>PCG</i> V, fr. 77
		<i>Saprias</i>	<i>PCG</i> V, fr. 77
		Tasos	<i>PCG</i> V, fr. 77
Herodiano	<i>Amamaxys</i>		<i>De nominibus</i> III, 762, 6

Autor	Vid	Vino	Obra
Herodiano	<i>Anadendras</i>		<i>De nominibus</i> III, 762, 7
	<i>Biblia</i>		<i>De prosodia catholica</i> . III, 333, 28
	<i>Bibline</i>		<i>De orthographia</i> III, 482, 3 y 9
		Ároma	<i>De paronymoribus</i> III, 868, 27
		<i>Arsyenos</i>	<i>De prosodia catholica</i> . III, 293, 2
			<i>Peri pathon</i> III, 261, 26
		<i>Biblinos</i>	<i>De prosodia cath.</i> III, 182, 14; 333, 28
			<i>De orthographia</i> III, 482, 3 y 9
		Caristo (Lac.)	<i>De prosodia catholica</i> III, 223, 27
		<i>Catacecaum.</i>	<i>De paronymoribus</i> III, 868, 7
		<i>Hepsema</i>	<i>Partitiones</i> 39, 8
		Ínico	<i>De paronymoribus</i> III, 888, 33
		<i>Mesogites</i>	<i>De paronymoribus</i> III, 868, 27
		Naxos	<i>De orthographia</i> III, 482, 10
		<i>Pollios</i>	<i>De orthographia</i> III, 482, 6
		Quíos	<i>Peri pathon</i> III, 261, 25
	
		<i>Apomeli</i>	<i>De prosodia catholica</i> III, 354, 2
			<i>De nominibus</i> III, 767, 37
		<i>Oinomeli</i>	<i>De prosodia catholica</i> III, 354, 3
			<i>De nominibus</i> III, 767, 38
Heródoto		<i>Phoiniceios</i>	<i>Historiae</i> I, 194 y II, 86 (n. 43)
		<i>Phoinicinos</i>	<i>Historiae</i> I, 193
Hesíodo		<i>Biblinos</i>	<i>OD</i> 589 (<i>Byblinos?</i>)
Hesiquio	<i>Aizasia</i>		<i>Lexicon</i> α 1824
	<i>Alopeceos</i>	<i>Alopeceos</i>	α 3365
	<i>Amamaxys</i>		α 3425
	<i>Amaxis</i>		α 3437
	<i>Ambaina</i>		α 3492
	<i>Amyschaia</i>		α 3879
	<i>Anadendras</i>		α 375, 3437, 3492, 3879, 7995; β 549; ε 5965; η 464; κ 557, 559, 2206, 2860; μ 213; ο 1217; π 2039; σ 977; υ 131; ψ 121
	<i>Ataison</i>		α 7995
	<i>Beca</i>		β 549
	<i>Biblinos</i>	<i>Biblinos</i>	β 609
	<i>Canthareos</i>		κ 656
	<i>Capnios</i>	<i>Capnias</i>	κ 716
	<i>Carice</i>		κ 817
	<i>Cenea</i>		κ 2206
	<i>Clammis</i>		κ 2860
	<i>Coroneos</i>		κ 3738
	<i>Charone</i>		χ 210
	<i>Edane</i>		ε 397
	<i>Elaeos</i>		ε 1838
	<i>Epiphoron</i>		ε 5392
	<i>Ernitis</i>		ε 5965
	<i>Eugenios</i>		ε 6727
	<i>Eyïas</i>		ε 6903

Autor	Vid	Vino	Obra
Hesiquio	<i>Hebe</i>		η 14
	<i>Hyien/hyion</i>		υ 128 y 131
	<i>Mamatides</i>		μ 213
	<i>Melandaneos</i>		μ 647
	<i>Meliceris</i>		μ 711
	<i>Melineos</i>		μ 713
	<i>Methysion</i>		μ 575
	<i>Minodes</i>		μ 1417
	<i>Morgion</i>		μ 1648
	<i>Nicostrateios</i>		<i>Lexicon</i> v 576
	<i>Onope</i>		ο 911
	<i>Oinousios</i>		ο 337
	<i>Oriniai</i>		ο 1217
	<i>Paidobation</i>		π 69
	<i>Pramne</i>		π 3195
	<i>Pramnia</i>		π 3196
	<i>Phoinicobalana</i>		φ 703
	<i>Phoinissa</i>		φ 713
	<i>Pseudamamaxys</i>		ψ 121
	<i>Psithia</i>		ψ 186
	<i>Rhodia</i>		ρ 395
	<i>Samia</i>		σ 145
	<i>Scias</i>		σ 977
	<i>Sepoialis</i>		σ 517
	<i>Tigas</i>		τ 843
	<i>Abillios</i>		α 119-122
	<i>Aichrestos</i>		α 1333
	<i>Amphias</i>		α 3945
	<i>Anthosmias</i>		α 5149
	<i>Aparachytos</i>		α 5801
	<i>Calithos</i>		κ 445
	<i>Caristo (Eubea)</i>		κ 922
	<i>Dentis</i>		δ 628
	<i>Deuterias</i>		δ 743-744; ε 3411; λ 274
	<i>Entropias</i>		ε 3409
	<i>Entrygephanios</i>		ε 3411
	<i>Grapines</i>		γ 902
	<i>Hippodamant.</i>		ι 816
	<i>Hylites</i>		υ 162
	<i>Ínico</i>		ι 692
	<i>Lacyros</i>		λ 221
	<i>Lanethas</i>		λ 274
	<i>Melampsithios</i>		μ 658
	<i>Miscellos</i>		μ 1461
	<i>Myrrines</i>		μ 1916
	<i>Molax</i>		μ 2030
	<i>Onoglos</i>		ο 892
	<i>Pollios</i>		π 2804
	<i>Pragorites</i>		π 3183
	<i>Pramnios</i>		π 3196
	<i>Protropos</i>		π 4020
	<i>Phyrtetes</i>		φ 1035

Autor	Vid	Vino	Obra
Hesiquio		Quíos	χ 482
		Scybelites	κ 2379
		Siraios	γ 628; ε 7701; σ 715
		Stemphylias	λ 221
		Tebas	α 3667
		Tricotylos	τ 1388
		Tryx	τ 1536 y 1559
	
		Anthines	Lexicon α 5140
		Galactodes	Lexicon γ 77
		Melicraton	δ 1477; χ 574
Hipis de Reg. y CH.	Biblia Eileos	Biblinos	FGrH 554, fr. 4
		Pollios	FGrH 554, fr. 4
Hipócrates y CH.		Anthosmias	Mul. III (Steril.), 222, 33; 235, 15
		Autites	De morbis III, 14, 25
		Cos	De affectionibus interioribus 25, 22 y 30, 22
		Creta	De diaeta acutorum (Sp) 14, 10 (=37 Joly)
		Deuterias	De morbis II, 69, 12; 73, 2
		Hepsema	De diaeta II, 52, 23-25
			De affectionibus interioribus 73
		Mende	De affect. inter. 13, 21; 16, 14; 17, 35; 18, 31; 24, 13
		Pramnios	Mul. I, 52, 11; I, 90, 14; II, 192, 2; II, 199, 4
		Quíos	De exsectione foetus 4, 13
		Siraios	Mul. I, 66, 54; II, 181, 1-5
		Stemphylites	De diaeta II, 52, 25
		Tasos	De morbis III, 17, 41
	
		Cedrinos	Mul. II, 201, 35
			De natura muliebri 73 y 94
		Elelisphacites	Mul. I, 57, 12
		Galactodes	Epidemiae VII, 1, 101
		Melicraton	Aphorismi V, 41
			Epidemiae V, 1, 23; 1, 55; 1, 80; VI, 8, 30.....
			De diaeta in morbis acutis 14, 2 (=50 Joly); 15, 1-50 (=53-57 Joly); 16, 35 (=60 Joly); 17,5 (=62 Joly)
			De morbis II, 14, 10-12; 26, 21; III, 17, 12.....
			Mul. I, 75, 19; II, 135, 18; 177, 12; 193, 2-4....
			De natura muliebri 8, 17; 32, 8 y 45; 95, 3.....
			De affectionibus 14, 5; 15, 5; 40, 6
		Oinogalactos	Epidemiae VII, 1, 82
		Oinomeli	De affectionibus interioribus 6, 28
		Pityinos	Mul. I, 3, 7
Hipóloco		Lesbos	En Ateneo (Ds IV, 129D)
		Mende	En Ateneo (Ds IV, 129D)
		Tasos	En Ateneo (Ds IV, 129D y 129F)
Homero		Ciconia	Odyssea IX, 39-45; 163-165
		Ísmaro	Odyssea IX, 196-198
		Lemnos	Ilias, VII, 467

Autor	Vid	Vino	Obra
Homero		Maronea/marón	<i>Odyssea</i> IX, 196-198
		<i>Pramneios</i>	<i>Ilias</i> XI, 639 <i>Odyssea</i> X, 235
		Tracia	<i>Ilias</i> IX, 71-72
	
		<i>Melicraton</i>	<i>Odyssea</i> X, 519; XI, 27
Horacio	<i>Methymnaea</i>		<i>Sermones</i> II, 8, 50
		Cos	<i>Sermones</i> II, 4, 29; II, 8, 9
		Lesbos	<i>Carmina</i> I, 17, 21 <i>Sermones</i> II, 8, 50
		Quíos	<i>Sermones</i> I, 10, 24; II, 3, 115; 8, 15 y 48 <i>Carmina</i> III, 19, 5
	
		<i>Oinomeli</i>	<i>Sermones</i> II, 2, 15-16
Ión de Quíos		Quíos	<i>FGrH</i> 392, test. 3b fr. 2, 11
Isidoro de Sv.	<i>Amarcion</i> <i>Argitis</i> <i>Balanites</i> <i>Ceraunia</i> <i>Cydonita</i> <i>Dactylus</i> <i>Lageos</i> <i>Phoinissa</i> <i>Rodia</i> <i>Stephanita</i> <i>Tasia</i>		<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 24
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 23
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 21
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 18
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 16
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15 y 17
			<i>Etymologiae</i> XVII, 5, 15
		<i>Caroenum</i>	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 14-15
		<i>Siraíos</i>	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 14-15
	
		<i>Hydrorhosat.</i>	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 12
		<i>Oinomeli</i>	<i>Etymologiae</i> XX, 3, 10-11
Janto de Sar.		<i>Catacecaum.</i>	<i>FGrH</i> 765, fr. 13b
Jenofonte	<i>Anadendras</i>		<i>Oeconomicus</i> 19, 18
		<i>Anthosmias</i>	<i>Hellenica</i> VI, 2, 6
		Bitinia	<i>Anabasis</i> VI, 4, 1-6; 6, 1 <i>Hellenica</i> III, 2, 5
		Cércira	<i>Hellenica</i> VI, 2, 26
		Escilunte	<i>Anabasis</i> V, 3, 8-9
		Heraclea Ponto	<i>Anabasis</i> VI, 2, 2-3; 5, 1-2
		Lámpsaco	<i>Hellenica</i> II, 1, 18-19
		Sinope	<i>Anabasis</i> VI, 1, 15
		Tasos	<i>Symposium</i> 4, 41
		Tebas	<i>Hellenica</i> VI, 4, 8
		Tracia	<i>Anabasis</i> VII, 2, 23; 3, 24-26; 4, 3
	
		<i>Phoinicinos</i>	<i>Anabasis</i> I, 5, 10; II, 3, 14-15

Autor	Vid	Vino	Obra
Juvenal		Creta	<i>Saturae</i> XIV, 270
Libanio de A.		Tasos	<i>Epistulae</i> , 255, 10, 6 <i>Declamation</i> I, 18, 10; XXX, 24, 6; XXXII, 40, 7
Lido	<i>Anadendras</i>		<i>De mensibus</i> IV, 14, 11
Linceo de Sa.	<i>Hipponeios</i> <i>Nicostrateios</i>		fr. 7 Dalby fr. 7 Dalby
Longo de L.	<i>Anadendras</i>	<i>Anthosmias</i> Lesbos	DC II, 1 DC I, 28, 1; IV, 10, 3 DC IV, 10, 3
Luciano		<i>Anthosmias</i> Quíos Tasos <i>Melicraton</i>	<i>Dialogi mortuorum</i> , 19, 2, 3 <i>De mercede conductis potentium familiaribus</i> , 24, 31 <i>Saturnalia</i> , 22, 20 <i>Verae historiae</i> 2, 40 <i>Amores</i> 27, 10-11 <i>Charon</i> , 22, 14 y 19 <i>Philopseudes sive incredulus</i> 21, 12 <i>Menippus sive necyomantia</i> 7, 12; 9, 4
Macón de Corinto		Quíos Tasos	fr. 16, 262-268 Gow fr. 16, 262-268 Gow
Macrobio	<i>Boumastos</i> <i>Lagea</i> <i>Maroneia</i> <i>Melampsithia</i> <i>Pramnia</i> <i>Psithia</i> <i>Rodia</i> <i>Stephanitis</i> <i>Oinomeli</i>		<i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> III, 20, 7 <i>St</i> VII, 12, 9
Marcial		Creta <i>Fumeum</i> <i>Picatum</i> <i>Resinatum</i>	<i>Epigrammata</i> XIII, 106 <i>Epigrammata</i> X, 36; XIII, 123 <i>Epigrammata</i> XIII, 107 <i>Epigrammata</i> III, 77
Matrón	<i>Amamaxys</i>	Lesbos	<i>Convivium Atticum</i> , SH fr. 534, 114 <i>Convivium Atticum</i> , SH fr. 534, 110
Menandro		Mende Tasos	<i>PCG</i> VI 2, fr. 224 <i>PCG</i> VI 2, fr. 224
Menipo		Mindo	En Ateneo (<i>Ds</i> I, 32E)

Autor	Vid	Vino	Obra
Nicandro	<i>Hedanos</i> <i>Psithia</i>	<i>Pramnios</i> <i>Siraios</i>	<i>Alexipharmaca</i> , 162 y 181 <i>Alexipharmaca</i> , 181 <i>Alexipharmaca</i> , 163 <i>Alexipharmaca</i> , 153
Nicofón		<i>Tryx</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 20
Nicóstrato		<i>Amphias</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 17
Nono de Panop.		Maronea/Marón	<i>Dionysiaca</i> XIX, 314
Oribasio	Tasia	<i>Abates</i> <i>Aparachytos</i> <i>Ariusia</i> <i>Arsynos</i> <i>Bitinia (amin.)</i> <i>Bitinia (phaul.)</i> <i>Creta</i> <i>Chrysatticos</i> <i>Deuterias</i> <i>Hippodamantio</i> <i>Hepsema</i> <i>Lesbos</i> <i>Melampsithios</i> <i>Omphacites</i> <i>Perperene</i> <i>Protropos</i> <i>Quíos</i> <i>Scybelites</i> <i>Siraios</i> <i>Siraios (cret.)</i>	<i>ColMed</i> XII, o, 3 <i>ColMed</i> V, 6, 20 <i>EcM</i> 79, 18, 3; 106, 2, 1; 109, 2, 5 <i>ColMed</i> III, 4, 1; 15, 22; V, 6, 32 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1; 32, 15 <i>Synopsis</i> IV, 3; 14, 21 <i>ColMed</i> V, 6, 11 y 40 <i>ColMed</i> V, 6, 33 <i>ColMed</i> III, 16, 18 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 33, 16 <i>Synopsis</i> IV, 15, 18 <i>EcM</i> 19, 1; 54, 14; 62, 3-4; 142, 5 <i>Synopsis</i> VIII, 45, 4 <i>EcM</i> 63, 10 <i>Synopsis</i> III, 197, 2 <i>ColMed</i> V, 12 <i>ColMed</i> V, 26, 3 <i>ColMed</i> I, 14, 2; IV, 1, 21; V, 18, 7 y 10 <i>Libri ad Eunapium</i> III, 61, 4-5; IV, 36, 8; 134, 7-10 <i>Synopsis</i> III, 28, 6; VII, 50, 5 <i>ColMed</i> III, 4, 1; V, 6, 32 y 45 <i>EcM</i> 73, 19, 1 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1 <i>Synopsis</i> IV, 3, 1 <i>EcM</i> 63, 10, 5 <i>ColMed</i> V, 25, 31 <i>ColMed</i> V, 6, 33 <i>ColMed</i> II, 58, 114; <i>libri incerti</i> , 41, 14 <i>EcM</i> 26, 1, 6; 63, 10, 4 <i>ColMed</i> V, 6, 31 y 45; VI, 66, 3 <i>EcM</i> 66; 73, 19, 1 <i>Synopsis</i> III, 131; 132; 135; 136; 139; 150; 160 <i>ColMed</i> , V, 6, 33; X, 34, 10; <i>Libri Incerti</i> , 41, 14 <i>EcM</i> 26, 1, 6; 31, 2, 2; 63, 10, 4 <i>ColMed</i> I, 13, 5-6; II, 61, 6; III, 3, 7; 33, 5; IV, 1, 9 y 21-24; V, 8-9; 12, 2; 18, 7..... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 19, 5; II, 6, 1, 16; III, 27, 7; IV, 68, 5-7; V, 8; VIII, 11, 3; 18, 3; XIV, 24, 3..... <i>Synopsis</i> I, 21, 3; II, 12, 1; IV, 2, 5; 33, 4; V, 4, 4; VII, 12, 7; IX, 37, 8..... <i>ColMed</i> V, 18, 8

Autor	Vid	Vino	Obra
Oribasio		<i>Staphidites</i>	<i>EcM</i> 19, 1
		<i>Tibenos</i>	<i>ColMed</i> V, 6, 12 y 40
		<i>Titacazenos</i>	<i>ColMed</i> V, 6, 12 y 40
		<i>Tmolo</i>	<i>ColMed</i> III, 4, 1; 15, 22; V, 6, 31 y 45 <i>Libri ad Eunapium</i> I, 20, 1; 32, 15 <i>Synopsis</i> IV, 3, 1; 14, 21
		<i>Theraios</i> (Tera)	<i>ColMed</i> , V, 6, 33 <i>EcM</i> 63, 10, 4
		<i>Theraios</i> (cret.)	<i>EcM</i> 63, 5, 6
		<i>Adynamos</i>	<i>ColMed</i> V, 13
		<i>Annesaton</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 10
		<i>Apomeli</i>	<i>ColMed</i> V, 15; 17, 1; 17, 3-4; 17, 6-8, 17, 10; 29, 8 <i>Synopsis</i> V, 17, 7; VI, 8, 3
		<i>Apsinthaton</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 13 <i>Libri ad Eunapium</i> III, 7, 18
		<i>Apsinthites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 39; XLV, 29, 48 <i>EcM</i> 76, 14; 146, 8
		<i>Conditon</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 8 y 9 <i>EcM</i> 62, 8 y 9
		<i>Cydonites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 15
		<i>Cydonomeli</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 16
		<i>Chamaimelat.</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 7
		<i>Elleborites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 41
		<i>Hydromeli</i>	<i>ColMed</i> V, 16; 29; 29, 8; VIII, 1, 39; 3, 5; 24, 25; 40, 2; 44, 9; 46, 9; IX, 28, 8; XXIX, 6..... <i>EcM</i> 2, 3, 6; 19, 3,3; 29, 4, 6; 35, 2-4; 52, 2..... <i>Libri ad Eunapium</i> IV, 4, 1; 96, 23; 98, 8..... <i>Synopsis</i> I, 19, 11; III, 176, 3; IV, 29, 3; VIII, 20 y 42; IX, 18, 24.....
		<i>Hydromelon</i>	<i>ColMed</i> V, 15, 3; 16, 2; 25, 19-21; 31, 3-6
		<i>Hydrorhosat.</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 3
		<i>Hygieian phyl.</i>	<i>ColMed</i> V, 26
		<i>Iaton</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 6
		<i>Melicraton</i>	<i>ColMed</i> III, 13, 12; 24, 14; 29, 15-20; IV, 11, 5; V, 1, 18-21; 14, 1-7; 17, 2-6; 24, 5; VII, 23, 32..... <i>EcM</i> 19, 2, 7; 29, 2-3; 69, 5, 3; 84, 10, 3-7.... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 9, 9; 12, 4; II, 16, 1..... <i>Synopsis</i> I, 17, 14; 19, 9; IV, 12, 14; 23, 15.....
		<i>Melimelon</i>	<i>ColMed</i> V, 29, 8
		<i>Melites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 15
		<i>Melitites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 6
		<i>Melomeli</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 16
		<i>Myrtidanon</i>	<i>ColMed</i> XI μ 21
		<i>Myrtites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 28; 31, 12; XLIV, 26, 28 <i>EcM</i> 54, 6 y 8; 54, 20
		<i>Oinomeli</i>	<i>ColMed</i> I, 5, 1; 13, 6; II, 58, 49; IV, 8, 3; V, 25, 10; VIII, 1, 9; IX, 24, 17..... <i>EcM</i> 10, 2, 5; 21, 3, 5; 48, 13, 7; 50, 3, 6..... <i>Libri ad Eunapium</i> I, 5, 4; 11, 7-8; IV, 68, 10..... <i>Synopsis</i> III, 94, 2; 197, 2; VII, 26, 2
		<i>Omphacomeli</i>	<i>ColMed</i> V, 17, 6; 19, 4; 19, 6 y 11; 21, 5-10; 22, 1
		<i>Origanites</i>	<i>ColMed</i> XLV, 29, 48

Autor	Vid	Vino	Obra
Oribasio		<i>Origanites</i>	<i>EcM</i> 76, 14, 6
		<i>Pissinites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 35-38
		<i>Prasites</i>	<i>ColMed</i> V, 26
		<i>Phoinicinos</i>	<i>ColMed</i> V, 31, 12; XII, v, 1, 19
		<i>Rhodites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 25
		<i>Rhodomeli</i>	<i>ColMed</i> V, 17, 6; 19; 21, 10; 22; 25, 27
		<i>Rhoites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 22
		<i>Rhosaton</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 1-2-4-5
		<i>Scammonites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 44-45
		<i>Scilliticos</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 3
		<i>Schoinanthat.</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 11
		<i>Styracaton</i>	<i>ColMed</i> V, 33, 12
		<i>Sycites</i>	<i>ColMed</i> V, 31, 12
		<i>Thymites</i>	<i>ColMed</i> V, 25, 46
Ovidio	<i>Methymnaea</i>		<i>Ars amatoria</i> I, 57
		<i>Tmolo</i>	<i>Fasti</i> II, 313
			<i>Metamorphoses</i> VI, 15
			<i>Pontiques</i> IV, 15, 10
Pablo de Egina		Creta	<i>EML</i> III, 22, 8 y 26; 28, 3 y 9; 45, 6, 12; 60, 1, 12; VII, 11, 50 y 55; VII, 16, 57
		<i>Chrysatticos</i>	<i>EML</i> III, 50, 2, 19
		<i>Hepsema</i>	<i>EML</i> I, 100, 2, 9; II, 41, 1; III, 28, 5, 6; 35, 1; VII, 3, 5, 141; 11,11; 11,16; 11,55; 25, 12, 8
		<i>Palmatianos</i>	<i>EML</i> III, 39, 2, 3
		<i>Protropos</i>	<i>EML</i> I, 57, 1; III, 45, 6, 7
		Quíos	<i>EML</i> III, 22, 8; VII, 11, 41; 16, 7; 16, 12 y 57
		Rodas	<i>EML</i> VII, 25, 15
		<i>Scybelites</i>	<i>EML</i> III, 26, 14
		<i>Siraíos</i>	<i>EML</i> I, 4, 1, 8; 46, 1, 7; III, 28, 3, 8; 56, 1,15; IV, 54, 5, 10; VII, 3, 28, 3; 14,1, 20
	
		<i>Apomeli</i>	<i>EML</i> I, 22, 1, 24; II, 17, 1, 9; III, 6, 2, 19; 9, 3, 28; 18, 2, 22; 30, 1, 22; VII, 15, 1, 10; 15, 1, 29; 15, 7, 1
		<i>Apsinthites</i>	<i>EML</i> III, 61, 3, 8; IV, 1, 4, 12
		<i>Conditon</i>	<i>EML</i> III, 37, 4, 24; 43, 3, 23-25; 48, 3, 17; VII, 5, 7; 5, 13; 11, 42; 11, 51
		<i>Hydromeli</i>	<i>EML</i> II, 47, 1; III, 20, 2; 26, 14; 35, 1; 66, 2; V, 29, 2, 10; 58, 1; VII, 11, 5, 29; 12, 17.....
		<i>Hydromelon</i>	<i>EML</i> III, 6, 2; 30, 1; 31, 4, 9; 39, 2; 45, 10; 62, 1; VII, 5, 13; 15, 1-2.....
		<i>Hydrorhosaton</i>	<i>EML</i> III, 6, 2; 30, 1; 46, 4; VI, 30, 2; VII, 15, 1-3; III, 30, 1, 22
		<i>Melicraton</i>	<i>EML</i> I, 10; 22; 33; 48; 72; 96; II, 17; 29.....
		<i>Myrtites</i>	<i>EML</i> III, 39, 2; VII, 12, 10 y 26 y 40; 15, 1, 32; 15,6
		<i>Oinomeli</i>	<i>EML</i> I, 12, 1; 26, 1; III, 23, 3-4; 35, 1; 45, 2; 50, 2, 14-23; IV, 6, 2; V, 32, 1; VII, 3, 5, 67....
		<i>Omphacomeli</i>	<i>EML</i> III, 31, 4; 39, 2; 62, 1; VII, 15, 1, 17; 15, 1, 21 y 32; 15, 5, 1
		<i>Origanites</i>	<i>EML</i> IV, 1, 4
		<i>Rhodomeli</i>	<i>EML</i> III, 37, 5, 10; 78, 6, 5; VII, 5, 4 y 14

Autor	Vid	Vino	Obra
Pablo de Egina		<i>Rhodomelon</i>	<i>EML</i> III, 6, 2, 19; 45, 10, 9; VII, 15, 4
		<i>Rhodostacton</i>	<i>EML</i> VII, 15, 1, 33; 15, 8, 1
		<i>Rhoites</i>	<i>EML</i> III, 39, 2; VII, 15, 1, 33; 15, 9
		<i>Rhosaton</i>	<i>EML</i> III, 45, 10, 8
		<i>Spathites</i>	<i>EML</i> III, 39, 2, 4; VII, 11, 58, 3; VII, 16, 19 y 49
Paladio	<i>Theriace</i>		<i>OA</i> III, 28
			<i>De veterinaria medicina</i> 1, 5
		<i>Caroenum</i>	<i>OA</i> XI, 18
		<i>Passum</i>	<i>OA</i> XI, 19
		<i>Siraios/sapa</i>	<i>OA</i> XI, 14, 4; XI, 18
	
		<i>Apites</i>	<i>OA</i> II, 15, 5; III, 25, 11
		<i>absinthiatum</i>	<i>OA</i> III, 32; XI, 14, 17
			<i>De veterinaria medicina</i> 1, 4
		<i>Conditum</i>	<i>OA</i> III, 32
		<i>Cydonites</i>	<i>OA</i> III, 25, 26
		<i>Hydromeli</i>	<i>OA</i> VIII, 7
		<i>Melites</i>	<i>OA</i> III, 25, 19
		<i>Myrtites</i>	<i>OA</i> II, 18; III, 27; 31
		<i>Oinanthinos</i>	<i>OA</i> VII, 11
		<i>Oinomeli</i>	<i>OA</i> XI, 17
		<i>Omphacomeli</i>	<i>OA</i> IX, 13
		<i>Resinatum</i>	<i>OA</i> XI, 14, 3
		<i>Rosatum</i>	<i>OA</i> VI, 13; XI, 15; III, 32
		<i>Rhodomeli</i>	<i>OA</i> VI, 16
		<i>Rhoites</i>	<i>OA</i> IV, 10, 10
		<i>Scillinos</i>	<i>OA</i> VIII, 6
			<i>De veterinaria medicina</i> 1, 4
		<i>Sorba</i>	<i>OA</i> II, 15, 5
		<i>Violatum</i>	<i>OA</i> III, 32; V, 5
Pausanias		Andros	<i>GD</i> VI, 26, 2
		Élide	<i>GD</i> VI, 26, 2; V, 15, 10
		Fliunte	<i>GD</i> II, 13, 6
		Mesenia	<i>GD</i> IV, 19, 6
		Motonea	<i>GD</i> IV, 35, 6-7
		Pelene	<i>GD</i> VII, 27, 3
		Tanagra	<i>GD</i> IX, 20, 5
		Tracia	<i>GD</i> IX, 30, 5
Pausanias att.	<i>Naxia</i>		<i>Léxico de nombres áticos</i> λ 28, 5
		<i>Hepsema</i>	<i>Léxico de nombres áticos</i> γ 9
		<i>Siraios</i>	<i>Léxico de nombres áticos</i> σ 12
Platón		<i>Pramneios</i>	<i>Respublica</i> , 405E <i>Ion</i> , 538C
Platón el Cóm.		<i>Capnias</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 274
		<i>Hepsema</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 163
Plauto		Lesbos	<i>Poenulus</i> , 699

Autor	Vid	Vino	Obra
Plauto		Léucade	<i>Poenulus</i> , 699
		Quíos	<i>Curculio</i> , 78
			<i>Poenulus</i> , 699
		Tasos	<i>Poenulus</i> , 699
	
		<i>Murrina</i>	<i>Pseudolus</i> , 741 fr. 2 y 24 Leo
Plinio	<i>Aegia</i>		NH XIV, 42
	<i>Aethalus</i>		XIV, 75
	<i>Alexandrina</i>		NH XIV, 43
	<i>Alopecis</i>		XIV, 42
	<i>Amarcion</i>		XIV, 31
	<i>Ambrosia</i>		XIV, 40
	<i>Argitis</i>		XIV, 35
	<i>Aspendios</i>		XIV, 117
	<i>Boumastos</i>		XIV, 15, 5; XIV, 42
	<i>Buconiates</i>		XIV, 39
	<i>Capnios</i>		XIV, 39
	<i>Coa</i>		XV, 66
	<i>Cypria</i>		XIV, 9
	<i>Dactylis</i>		XIV, 40
	<i>Dactylus</i>		XIV, 15
	<i>Elaeos</i>		XIV, 38
	<i>Eugenia</i>		XIV, 25 y 26
	<i>Graecula</i>		XIV, 25
	<i>Lagea</i>		XIV, 39
	<i>Leptorrax</i>		XIV, 16
	<i>Libanodes</i>		XIV, 117
	Licia		XIV, 117
	<i>Phalacra</i>		XIV, 43
	<i>Phoinissa</i>		XIV, 40
	<i>Psithia</i>		XII, 130, 5; XIV, 81, 3
	Rodia		XIV, 42, 1-6
	<i>Stephanitis</i>		XIV, 42, 1-6
	Tasia		XIV, 39, 7; 75, 2; 117, 5
	<i>Tharrupia</i>		XIV, 39
	<i>Theriace</i>		XIV, 117, 4; XXIII, 14, 5
		Ambracia	XIV, 76
		Andros	II, 231; XXXI, 16
		Apamea	XIV, 75
		Ariusia	XIV, 73
		<i>Cantharites</i>	XIV, 75
		<i>Catacecaum.</i>	XIV, 75
		Cerinia	XIV, 116
		Cilicia	XIV, 81
		Clazómenas	XIV, 73
		Cos	XIV, 78-79; XXIII, 19; XXVII, 44
		Creta	XIV, 81; XX, 208
		Chipre	XIV, 74
		<i>Deuterias</i>	XIV, 86
		<i>Diachytos</i>	XIV, 84-85

Autor	Vid	Vino	Obra
Plinio		Éfeso	XIV, 75
		Escíbela	XIV, 80
		<i>Fumeum</i>	XXIII, 40
		Haluncio	XIV, 80
		Herea	XIV, 116
		<i>Hippodamantio</i>	XIV, 75
		Lagaria	XIV, 69
		Lesbos	NH XIV, 73-74; 97
		Léucade	XIV, 76
		Maronea/Marón	XIV, 53-54
		<i>Melampsithios</i>	NH XIV, 80
		<i>Mesogites</i>	XIV, 75
		Miconos	XIV, 75
		<i>Mysticum</i>	XIV, 75
		Naspercena	XIV, 76
		<i>Omphacites</i>	XIV, 77
		<i>Oeneates</i>	XIV, 76
		Oreo	XIV, 76
		<i>Passum</i>	XIV, 81-82
		Peparetos	XIV, 76
		<i>Pramnios</i>	XIV, 54
		<i>Protagion</i>	XIV, 76
		<i>Protropos</i>	XIV, 75 y 85; XXVIII, 206; XXX, 49-50
		<i>Phorineum</i>	XIV, 79
		<i>Psithios</i>	XIV, 80
		Quíos	XIV, 96, 6; 97, 4-5; XXXIV, 104
		Rodas	XIV, 79
		<i>Sapa</i>	XIV, 80; 121
		Sicione	XIV, 74
		<i>Siraíos/defrut.</i>	XIV, 80
		Tasos	XIV, 73; 95; 117
		Télmeso	XIV, 74
		Tmolo	XIV, 74
		Trezén	XIV, 117
		Turios	XIV, 69
		<i>Thalassites</i>	XIV, 78
	
		<i>Acorites</i>	NH XIV, 111
		<i>Adynamos</i>	XIV, 100
		<i>Apites</i>	XIV, 103
		<i>Apsinthites</i>	XIV, 109-110; XX, 65; XXIII, 52
		<i>Arceuthinos</i>	XIV, 112; XXIII, 52
		<i>Aromatites</i>	XIV, 92; 107-108; 115
		<i>Asarites</i>	XIV, 111
		<i>Asparagus</i>	XIV, 105
		<i>Calaminthites</i>	XIV, 105
		<i>Calamus</i>	XIV, 112
		<i>Cedrinós</i>	XIV, 112
		<i>Ceratia</i>	XIV, 103
		<i>Cestrites</i>	XIV, 101
		<i>Corna/crana</i>	XIV, 103
		<i>Conditon</i>	XIV, 108

Autor	Vid	Vino	Obra
Plinio		<i>Cyparissinos</i>	XIV, 112
		<i>Chamaidryites</i>	XIV, 112
		<i>Chamaipityinos</i>	XIV, 112
		<i>Chamelaïtes</i>	XIV, 112
		<i>Daphninos</i>	XIV, 112
		<i>Daucites</i>	XIV, 111
		<i>Dictamnites</i>	XIV, 111
		<i>Elelisphacites</i>	XIV, 111
		<i>Elleborites</i>	XIV, 110
		<i>Gentiana</i>	XIV, 111
		<i>Habrotonites</i>	NH XIV, 105
		<i>Hydromeli</i>	XIV, 113; XXII, 110-112
		<i>Hyssopites</i>	XIV, 109; XX, 65
		<i>Mandragorites</i>	XIV, 111
		<i>Melites</i>	XIV, 103
		<i>Melitites</i>	XIV, 85; XXII, 115
		<i>Mespila</i>	XIV, 103
		<i>Mora sicca</i>	XIV, 103
		<i>Mulsum</i>	XIV, 85; XXII, 113-114
		<i>Murrina</i>	XIV, 92-93
		<i>Myrsinites</i>	XIV, 104
		<i>Myrtidanon</i>	XIV, 104; XXIII, 164.
		<i>Myrtites</i>	XIV, 104; XV, 123; XXIII, 159-163; XXVI, 121; XXVIII, 209; XXX, 56; 140; XXXII, 30
		<i>Nardites</i>	XIV, 106 y 108
		<i>Nectarites</i>	XIV, 108
		<i>Oinanthinos</i>	XIV, 98
		<i>Organites</i>	XIV, 105
		<i>Palmeum/phoin</i>	.XII, 79; XIII, 27 y 44; XIV, 102; XXIII, 52; XXIV, 164; 165; 166; XXXVII, 185
		<i>Panacites</i>	XIV, 111
		<i>Peganites</i>	XIV, 105
		<i>Picatum</i>	XXIII, 46,10-49,9
		<i>Prasites</i>	XIV, 105
		<i>Phthorios</i>	XIV, 110
		<i>Resinatum</i>	XIV, 124; XXIII, 46
		<i>Rhodites</i>	XIV, 106; XXI, 123
		<i>Rhoites</i>	XIV, 103
		<i>Scammonites</i>	XIV, 110
		<i>Scillites</i>	XIV, 106; XX, 65
		<i>Schininos</i>	XIV, 112
		<i>Schoininos</i>	XIV, 111
		<i>Selinites</i>	XIV, 105; XX, 115
		<i>Serpyllum</i>	XIV, 105
		<i>Sorba</i>	XIV, 103
		<i>Stoichadites</i>	XIV, 111
		<i>Strobilites</i>	XIV, 103
		<i>Sycites</i>	XIV, 102
		<i>Terminthinos</i>	XIV, 112
		<i>Tragoriganites</i>	XIV, 111
		<i>Trochis</i>	XIV, 102
		<i>Thalassomeli</i>	XXXI, 68

Autor	Vid	Vino	Obra
Plinio		<i>Thymbrites</i> <i>Thymites</i>	XIV, 105 XIV, 111
Plutarco	<i>Anadendras</i>		<i>QRG</i> 290E <i>De Alexandri Magni fortuna aut virtute</i> 342B <i>De Stoicorum repugnantis</i> 1044D
		Antedón	<i>QRG</i> 295E-F
		<i>Anthosmias</i>	<i>QC</i> 663d
		Ariusia	<i>Non posse suaviter vivi sec. Epicurum</i> , 1099A, 10
		<i>Epeteios</i>	<i>QRG</i> 275E
		Eubea	<i>QC</i> 676b-c
		Hípera	<i>QRG</i> 295E-F
		Lámpsaco	<i>Themistocles</i> XXIX, 11, 3
		Lesbos	<i>Alcibiades</i> , 12
		Quíos	<i>De tranquillitate animi</i> , 469B; 470F <i>Demetrius</i> 19, 7
		Tasos	<i>Demetrius</i> 19, 7 <i>Non posse suaviter vivi sec. Epicurum</i> , 1089C; 1097D
		<i>Trygias</i>	<i>QRG</i> 295E-F
		<i>Tryx</i>	<i>QC</i> 692D 10
	
		<i>Mandragorites</i>	<i>Quomodo adolescens poetas aud. debeat</i> , 15F
		<i>Melicraton</i>	<i>De Iside et Osiride</i> 377E <i>Amatorius</i> 768C <i>Mulierum virtutes</i> 258B
		<i>Melites</i>	<i>QC</i> 648E 6
		<i>Oinomeli</i>	<i>QC</i> 733E
		<i>Pissites</i>	<i>QC</i> 676C
		<i>Phoinicinos</i>	<i>QC</i> 648E 7
		<i>Rhetinites</i>	<i>QC</i> 676B-C
Polibio		<i>Anadendrites</i>	<i>Historiae</i> XXXIV 11,1
		Creta	<i>Historiae</i> VI, 11a, 4
		Egóstena	<i>Historiae</i> VI, 11a, 4
		Rodas	<i>Historiae</i> IV, 56
	
		<i>Oinomeli</i>	<i>Historiae</i> XII, 2, 7
Policelo		<i>Autites</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 1
Polieno		<i>Anthosmias</i>	<i>Strategemata</i> I, 3, 1
	
		<i>Mandragorites</i>	<i>Strategemata</i> VIII, 23, 1
Pólux	<i>Alopeceos</i>		<i>On</i> VI, 82
	<i>Amamaxys</i>		VI, 82
	<i>Byblia</i>		VI, 82
	<i>Chaireneos</i>		VI, 82
	<i>Charope</i>		VI, 82
	<i>Coroneos</i>		VI, 82
	<i>Cressa/Cretica</i>		VI, 82

Autor	Vid	Vino	Obra
Pólux	<i>Elaeos</i>		VI, 82
	<i>Lemnia</i>		VI, 82
	<i>Melineos</i>		VI, 82
	<i>Methyseos</i>		VI, 82
	<i>Nicostratia</i>		VI, 82
	<i>Oinope</i>		VI, 82
	<i>Pellaia</i>		VI, 82
	<i>Pergaia</i>		VI, 82
	<i>Phoinicobalanos</i>		VI, 82
	<i>Pramneios</i>		VI, 82
	<i>Pramnia</i>		VII, 150
	<i>Psithia</i>		VI, 82
	Rodia		On VI, 82
	Samia		VI, 82
		<i>Anthosmias</i>	I, 248, 6; II, 77, 5; VI, 15, 7; X, 75, 12
		Ariusia	VI, 16, 1
		<i>Autites</i>	VI, 18, 5
		Creta	VI, 17, 1
		<i>Deuterias</i>	I, 248, 7; VI, 17, 10; 18, 1
		<i>Ectropias</i>	I, 248, 7
		<i>Entropias</i>	VI, 17, 10
		<i>Hepsema</i>	VI, 17, 3-4
		Ísmaro	VI, 16
		Lesbos	VI, 16, 1
		Maronea/Marón	VI, 16 y 26
		Mende	VI, 16, 1
		Peparetos	VI, 16, 2
		<i>Pollios</i>	VI, 16, 4
		<i>Pramneios</i>	VI, 16, 2
		<i>Protopos</i>	VI, 17, 9
		Quíos	VI, 15, 7; X, 72, 7-8
		<i>Siraios</i>	VI, 16, 7; 66, 6
		Tasos	VI, 15, 7; X, 72, 5-9
		<i>Tropias</i>	I, 248, 7
		<i>Trygephanios</i>	VI, 18, 1; VII, 151, 8
		<i>Tryx</i>	VI, 18, 4
		<i>Theraios</i> (cret.)	VI, 17, 1
		<i>Melicraton</i>	On VI, 17
		<i>Myrines</i>	VI, 17
		<i>Oinomeli</i>	VI, 17
Posidipo		<i>Myrines</i>	PCG VII, fr. 36
Posidonio		Quíos	fr. 211b, 16 Theiler
		<i>Oinomeli</i>	FGrH 87, frs. 1, 5; 117, 33
Propercio		Lesbos	<i>Elegiae</i> IV, 8, 38
Riano		<i>Pissites</i>	CA fr. 75

Autor	Vid	Vino	Obra
Rufo de Éfeso		Creta	En Aecio (<i>LibMed</i> XI, 16, 45; 18, 18; 29, 63)
		<i>Deuterias</i>	En Oribasio (<i>ColMed</i> V, 12)
		<i>Siraios</i>	En Oribasio (<i>ColMed</i> II, 61, 6; V, 9; 12, 2)
			<i>De satyriasmō et gonorrhoea</i> 25, 1
	
		<i>Melicraton</i>	<i>De renum et vesicae morb.</i> I, 7; 10; 18; II, 15...
Safo	<i>Amamaxys</i>		<i>SAF</i> fr. 173
Sátiro		Lesbos	<i>FHG</i> III, fr. 1, 24 Müller
Semo de Del.	<i>Biblinos</i>	<i>Biblinos</i>	<i>FGrH</i> 396, fr. 13b
		Naxos	<i>FGrH</i> 396, fr. 13a-b
		<i>Pramnios</i>	<i>FGrH</i> 396, fr. 6
Semónides		<i>Tryx</i>	<i>IEG</i> II, fr.25
Séneca		Tmolo	<i>Phoenissae</i> 602
Servio	<i>Argitis</i>		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 99
	<i>Boumastos</i>		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 102
	<i>Lageos</i>		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 93
	<i>Phoinissa</i>		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 95
	<i>Psithia</i>		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 93
	Tasia		<i>BGC, Georgica</i> II, v. 91
		Ariusia	<i>BGC, Eclogae</i> V, v. 71
		Lesbos	<i>BGC, Georgica</i> II v.90
	<i>Phanaeus</i>	<i>Phanaeus</i>	<i>BGC, Georgica</i> II v. 98
		Tmolo	<i>BGC, Georgica</i> II v. 98
	
		<i>Hydromeli</i>	<i>BGC, Georgica</i> IV v. 88
Severo		<i>Hydromeli</i>	<i>De clysteribus</i> , 28-29
		<i>Melicraton</i>	<i>De clysteribus</i> , 8, 12-14
		<i>Myrtites</i>	<i>De clysteribus</i> , 39, 5
		<i>Oinomeli</i>	<i>De clysteribus</i> , 39, 10
		<i>Spathites</i>	<i>De clysteribus</i> , 39, 8
Silio Itálico		Ariusia	<i>Punica</i> , VII, 210
		Lesbos	<i>Punica</i> , VII, 211
		Tmolo	<i>Punica</i> VII, 210
Sófilo		Quíos	<i>PCG</i> VII, fr. 1
Sorano		Creta	<i>Gynaeciorum</i> I, 52, 2
			En Galeno (<i>CMSL</i> XII, 495, 3)
	
		<i>Hydromeli</i>	<i>Gynaeciorum</i> I, 52, 3; II, 7, 3; 17, 3; 46, 3.....
		<i>Melicraton</i>	<i>Gynaeciorum</i> I, 62, 4; II, 50, 1; III, 11, 4.....
		<i>Oinomeli</i>	<i>Gynaeciorum</i> II, 26, 5; 46, 3; III, 39, 2
Sosícrates		<i>Amphias</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 4

Autor	Vid	Vino	Obra
Teócrito		<i>Biblinos</i> <i>Ptelea/Pteleon</i>	<i>Idyllia</i> XIV, 15 <i>Idyllia</i> VII v. 65
Teofrasto	<i>Anadendras</i> <i>Aphytaios</i> <i>Canthareos</i> <i>Capneios</i> <i>Capneos</i> <i>Phalacra</i>		<i>CP</i> I, 10, 4; III, 10, 8; V, 5, 4 <i>CP</i> III, 15, 5 <i>CP</i> II, 15, 5 <i>HP</i> II, 3, 2 <i>CP</i> V, 3, 1 <i>HP</i> III, 17, 4, 6
		Cerinia	<i>HP</i> IX, 18, 11
		Elea	<i>HP</i> IX, 10, 3
		Eritrea	<i>De odoribus</i> , fr. 4.52 Wimmer
		Heraclea Ponto	<i>De odoribus</i> , fr. 4.52 Wimmer
		Herea	<i>HP</i> IX, 18, 10
		Tasos	<i>HP</i> IX, 18, 11
			<i>De odoribus</i> , fr. 4.51 Wimmer
		Trezén	<i>HP</i> IX, 18, 11
	
		<i>Melicraton</i>	<i>HP</i> IX, 11, 2; 12, 5; 16, 5 <i>CP</i> II, 14, 3; III, 9, 4; VI, 17, 2
		<i>Myrtites</i>	<i>CP</i> VI, 7, 4
Teognis de Mégara		Lelanto Taigeto	<i>Elegiae</i> I, 891-893 <i>Elegiae</i> I, 879-884.
Teopompo el cómico		<i>Tryx</i>	<i>PCG</i> VII, fr. 63
Teopompo de Quíos		Quíos	<i>Historiae</i> , <i>FGrH</i> 115, fr. 276
Tibulo		Quíos	<i>Elegiae</i> II, 1, 28
Timáquidas		<i>Hypochytos</i>	En Ateneo (<i>Ds</i> I, 31E)
Tucídides		Lámpsaco	<i>Historiae</i> I, 138, 5
Varrón	<i>Boumastos</i> <i>Eugeneaea</i>		<i>RRe</i> II, 5, 4 <i>RRe</i> I, 25
		<i>Deuterias</i>	<i>RRe</i> I, 54, 3.
		Lesbos	<i>De lingua Latina</i> IX, 67, 4
		Quíos	<i>De lingua Latina</i> IX, 67, 4 <i>Menippeae</i> , fr. 104 Bücheler <i>De vita populi Romani</i> , fr. 125 Riposati
		<i>Siraios/sapa</i>	<i>De vita populi Romani</i> , fr. 43 Riposati
	
		<i>Murrina</i>	<i>De vita populi Romani</i> , fr. 39 Riposati <i>Menippeae</i> , fr. 40 Bücheler
Virgilio	<i>Argitis</i> <i>Boumastos</i>		<i>Georgica</i> II, 99-100 <i>Georgica</i> II, 102 <i>Culex</i> , 407
	<i>Lageos</i> <i>Methymnaea</i>		<i>Georgica</i> II, 93-94 <i>Georgica</i> II, 90

Autor	Vid	Vino	Obra
Virgilio	<i>Phoinissa</i>		<i>Georgica</i> II, 95
	<i>Psithia</i>		<i>Georgica</i> II, 93; IV, 269
	Rodia		<i>Georgica</i> II, 102
	Tasia		<i>Georgica</i> II, 91-92
		Ariusia	<i>Eclogae</i> V, 71
		Ísmaro	<i>Georgica</i> II, 37
		Lesbos	<i>Georgica</i> II, 90
	<i>Phanaeus</i>	<i>Phanaeus</i>	<i>Georgica</i> II, 98
		Tmolo	<i>Georgica</i> II, 98
Vitruvio		<i>Catacecaum.</i>	<i>De architectura</i> VIII, 3, 12
		<i>Protopos</i>	<i>De architectura</i> VIII, 3, 12
		Tmolo	<i>De architectura</i> VIII, 3, 12

b) Obras anónimas.

<i>Comica Adespota</i>		<i>Biblinos</i>	<i>CAF</i> III, fr. 1278 Kock
		<i>Dicampias</i>	<i>PCG</i> VIII, fr. 319
		<i>Tricotylos</i>	<i>PCG</i> VIII, fr. 431
	
		<i>Melicraton</i>	<i>CAF</i> III, fr. 128 Kock
		<i>Oinomeli</i>	<i>PCG</i> VIII, fr. 1093, 229
<i>Docum. Cirene</i>	<i>Psythia</i>		<i>Documenti antichi dell' África italiana</i> I, 86
<i>Epig. adespota</i>	<i>Anadendras</i>		<i>EAP</i> , Epigrama 190
<i>Etymologica</i> (<i>EG</i> , <i>EP</i> , <i>EM</i>)	<i>Amamaxys</i>		<i>EG</i> α 106, 8-10; 114; 115
			<i>EP</i> α 97; <i>EM</i> 77, 1-7
	<i>Ammaxys</i>		<i>EG</i> α 106; 114; <i>EP</i> α 97; <i>EM</i> 77, 1-7
	<i>Ammixai</i>		<i>EG</i> α 106; 115; <i>EP</i> α 97; <i>EM</i> 77, 1-7
	<i>Anadendras</i>		<i>EG</i> α 106, 130; η 243
			<i>EP</i> α 59, 1-3; α 97, 1
			<i>EM</i> 7, 25; 77, 1; 96, 19-20; 429, 12
	<i>Bibline</i>		<i>EG</i> β 112 4-5
			<i>EM</i> 197, 32-35
	<i>Biblinos</i>	<i>Biblinos</i>	<i>EG</i> β 112; <i>EM</i> 197, 32-43
		<i>Byblinos</i>	<i>EG</i> β 288; <i>EM</i> 216, 43-44
		<i>Ciconios</i>	<i>EM</i> 443, 10
	<i>Pramneia</i>	<i>Pramneios</i>	<i>EM</i> 686, 28-39
		<i>Anthosmias</i>	<i>EM</i> 108, 42
		<i>Autites</i>	<i>EM</i> 172, 13
		<i>Deuterias</i>	<i>EM</i> 172, 15
		<i>Epeteios</i>	<i>EM</i> 172, 13
		<i>Grapines</i>	<i>EM</i> 239, 32
		<i>Hepsema</i>	<i>EM</i> 172, 14
		Ísmaro	<i>EM</i> 443, 10
		Naxos	<i>EM</i> 197, 42
		<i>Pollios</i>	<i>EG</i> β 112; <i>EM</i> 197, 36
		<i>Psithia</i>	<i>EG</i> α 1231
			<i>EM</i> 149, 27
	<i>Rhodonía</i>		<i>EM</i> 705, 4

Autor	Vid	Vino	Obra
<i>Etymologica</i> (EG, EP, EM)		Tasos	EM 443, 10
		<i>Tropias</i>	EM 769, 7
		<i>Trygias</i>	EM 771, 10
		<i>Tryx</i>	EG α 146, 19
			EM 764, 3
	
		<i>Hydromeli</i>	EG μ 377, 15
			EM 573, 29
<i>Geoponica</i>	<i>Anadendras</i>		III, 1, 1; 6, 3; IV, 1, 1-2; 2, 1; V, 2, 13 y 18; 5, 3; 20; 51, 1; VII, 20, 3
		<i>Bolene</i>	V, 17, 5-8
		<i>Cercyraia</i>	V, 2, 4
		<i>Chamitis</i>	III, 1, 5; V, 2, 14 y 15
		<i>Chloris</i>	V, 2, 4
		<i>Drosallis</i>	V, 17, 3
		<i>Leucothracia</i>	V, 17, 4
		<i>Mersites</i>	V, 2, 10
		<i>Oporice</i>	IV, 1, 14
		<i>Psithia</i>	V, 2, 4
		<i>Theriace</i>	II, 47, 12-16; IV, 8; V, 2, 19
		<i>Bitinia (amin.)</i>	IV, 1, 3
		<i>Cos</i>	VIII, 24
		<i>Dendrogaleño</i>	V, 2, 10
		<i>Deuterias</i>	VI, 13, 1-2
		<i>Ectropias</i>	V, 43, 4; VI, 12, 4
		<i>Hepsema</i>	IV, 7, 3; 15, 8; VIII, 23, 2; 32; IX, 28; X, 25, 1-2; XIII, 12, 5; XX, 17, 1; 46, 5
		<i>Heraclea Ponto</i>	V, 2, 10.
		<i>Omphacites</i>	VIII, 11
		<i>Siraios</i>	IV, 15, 8
		<i>Tasos</i>	VIII, 23
		<i>Tíos (Tianos)</i>	V, 2, 10
		<i>Tiarenos</i>	V, 2, 10
		<i>Tryx</i>	VI, 13, 2
	
		<i>Anethites</i>	VIII, 3
		<i>Anisites</i>	VIII, 4
		<i>Apiaton</i>	VIII, 30
		<i>Apites</i>	VIII, 5
		<i>Apsinthites</i>	II, 47, 7 y 16; VIII, 21
		<i>Asarites</i>	VIII, 6
		<i>Catharticos</i>	VIII, 18; IV, 8, 4
		<i>Conditon</i>	VIII, 31
		<i>Conyzites</i>	VIII, 10
		<i>Corna/crana</i>	VII, 35, 1
		<i>Cydonaton</i>	VIII, 17
		<i>Cydonites</i>	X, 28, 1-2
		<i>Chionomeli</i>	VIII, 28, 3
		<i>Daphnites</i>	VIII, 8
		<i>Elleborites</i>	VIII, 18
		<i>Glechonites</i>	VIII, 7

Autor	Vid	Vino	Obra
<i>Geoponica</i>		<i>Heleios</i>	II, 47, 9
		<i>Hydromeli</i>	VIII, 28; X, 57; XII, 19; XIII, 12
		<i>Hydromelon</i>	VIII, 27
		<i>Hygieian phyl.</i>	VII, 36
		<i>Hyssopites</i>	VIII, 15
		<i>Marathites</i>	VIII, 9
		<i>Melicraton</i>	XII, 29; 9; XIV, 2, 2; 22, 15; XV, 4, 3
		<i>Melites</i>	X, 21, 8-9
		<i>Myrtites</i>	VII, 35, 1; 20, 1
		<i>Oinanthinos</i>	V, 51, 2
		<i>Oinomeli</i>	VIII, 25-26; X, 44, 1; XIII, 4, 4
		<i>Peganites</i>	II, 47, 4-6; VIII, 13
		<i>Petroselinites</i>	VIII, 12
		<i>Rhodites</i>	VIII, 2
		<i>Rhodomeli</i>	VIII, 29
		<i>Rhoites</i>	VII, 35 y VIII, 20
		<i>Scillites</i>	II, 47, 8 y 16; VIII, 42
		<i>Selinites</i>	VIII, 16
		<i>Sycites</i>	VII, 35, 3
		<i>Thymites</i>	VIII, 19
		<i>Tilites</i>	VIII, 14
Inscripciones		Ática	<i>IG</i> I ³ 1-2, 426, fr c-j, col II, 54-55
		<i>Caroinon</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 19
		Cnido	<i>ID</i> 440, 1, 62; 445, 1, 4; 452, 1, 9; 461, 1, 51; 464, 1, 4
		Cos	<i>ID</i> 406, 1, 74; 440, 1, 66; 445, 11, 9-10; 464, 11, 9-10
		<i>Chrysatticos</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 20
		Euromo <i>IMileto</i> ,	61, 39-45
		<i>Hepsema</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 22
		Tasos	<i>IG</i> XII suppl. 347, I y II
	
		<i>Apsinthaton</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 24
		<i>Conditon</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 23
		<i>Rhosaton</i>	<i>IG</i> VII, 3064, 1, 25
Papiros de Flor. <i>Boumastos</i>			<i>PSI</i> IV, 429, 22
		Cnido	<i>PSI</i> IV, 428, 23; 108 y 110
		Lesbos	<i>PSI</i> IV, 413, 14
		Quíos	<i>PSI</i> IV, 413, 14
Papiro de Zen.	<i>Boumastos</i>		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 15
	<i>Capneios</i>		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14
	Cilicia		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 13
	<i>Maroneios</i>		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14
	<i>Mendaos</i>		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 13
	<i>Phoinissa</i>		<i>PCair. Zen.</i> , 59033, 14
		Quíos	<i>PCair. Zen.</i> , 59012, 17-22; 59682, 1-12; 59684, 1-5
		Tasos	<i>PCair. Zen.</i> , 59032, 19-24; 59682, 1-12; 59684, 1-5
<i>Scholia</i>	<i>Amamaxys</i>		<i>SCHAK, Vespae</i> , v. 326, 1-5
	<i>Anadendras</i>		<i>SCHOIN, Ilias</i> XI, v. 639

Autor	Vid	Vino	Obra
<i>Scholia</i>	<i>Anadendras</i>		<i>SCHOIH, Ilias</i> XI, v. 638 <i>SCHAK, Vespae</i> v. 326, 2 <i>SCHL</i> , 1432, 85 <i>SCHT, Idyllia</i> VII v. 65b-c <i>SCHAD, Ranae</i> v. 1149-1150 <i>Plutus</i> v. 807-808 <i>Anonymi In Aristotelis Ethica Nicomachea commentaria</i> , 104, 36. Ed. G. Heylbut <i>SCHHG</i> , v. 587, 11
	<i>Biblia</i>		<i>SCHHP</i> , v. 588-590 y 589a <i>SCHHG</i> , v. 586, 19; 587, 11 <i>SCHT, Idyllia</i> , XIV v. 15
	<i>Biblinos</i>	<i>Biblinos</i>	<i>SCHHG</i> , v. 586, 10
		<i>Byblinos</i>	<i>SCHAK, Vespae</i> v. 151b-d
	<i>Capnia</i>	<i>Capnias</i>	<i>SCHNT</i> , v. 622b-c
		<i>Cércira</i>	<i>SCHHG</i> , v. 366-368
		<i>Ectropias</i>	<i>SCHNA</i> , v. 162
	<i>Edane</i>		<i>SCHNA</i> , v. 162
	<i>Hedanos</i>		<i>SCHAD, Ecclesiazusae</i> v. 1174 <i>SCHAK, Vespae</i> , v. 878 <i>SCHNA</i> , v. 153a-c <i>SCHP, Respublica</i> 455C
		<i>Lámpsaco</i>	<i>SCHAJ, Equites</i> v. 84b-c
		<i>Lemnos</i>	<i>SCHOIE, Ilias</i> VII, 467-471; XIV, 231; XV, 705e <i>SCHOIN, Ilias</i> VII, 467-471 <i>SCHOIH, Ilias</i> XIV, 230 <i>Scholia in Thucydide</i> II, 6, 4, 10
		<i>Maronea/Marón</i>	<i>SCHOO, Odyssea</i> IX v. 198 <i>SCHL</i> , 815, 42
	<i>Meliceris</i>		<i>SCHOO, Odyssea</i> X v. 235
	<i>Pramneia</i>		<i>SCHOO, Odyssea</i> X v. 235
	<i>Pramneios</i>		<i>SCHHP</i> , v. 589a <i>SCHHG</i> , v. 586, 20 <i>SCHOIH, Ilias</i> XI, v. 638 <i>SCHAJ, Equites</i> v. 107 <i>SCHP, Ion</i> , 538C <i>Respublica</i> , 405E <i>SCHNA</i> , v. 163 y 181
		<i>Pramneios</i>	<i>SCHOIE, Ilias</i> XI v. 624 y 639 <i>SCHOIN, Ilias</i> XI v. 639 <i>SCHOIH, Ilias</i> XI v. 638 <i>SCHOO, vOdyssea</i> X v. 235 <i>SCHHP</i> , v. 589a <i>SCHHG</i> , v. 586, 20 <i>SCHP, Ion</i> , 538c <i>Respublica</i> , 405e
		<i>Pramnios</i>	<i>SCHAJ, Equites</i> v. 107 <i>Anonymi In Aristotelis Ethica Nicomachea commentaria</i> , 434, 30-32. Ed. G. Heylbut <i>SCHNA</i> , v. 163a-b
		<i>Ptelea/Pteleon</i>	<i>SCHT, Idyllia</i> VII v. 65
	<i>Pseudamamaxys</i>		<i>SCHAK, Vespae</i> , v. 326, 1

Autor	Vid	Vino	Obra
<i>Scholia</i>	<i>Psithia</i>	Quíos	<i>SCHNA</i> , v. 163 y 181
		<i>Siraios</i>	<i>SCHAH</i> , <i>Pax</i> v. 835-837
			<i>SCHAD</i> , <i>Ecclesiastusae</i> v. 1174
			<i>SCHAK</i> , <i>Vespae</i> , v. 878
			<i>SCHNA</i> , v. 153a-c
			<i>SCHP</i> , <i>Respublica</i> , 455c
			<i>SCHOO</i> , <i>Odyssea</i> X v. 235
			<i>SCHHP</i> , v. 588-590
			<i>SCHHG</i> , v. 586, 12
			<i>SCHAJ</i> , <i>Acharnenses</i> v. 671;
	<i>Tasia</i>		<i>SCHAD</i> , <i>Lysistrata</i> v. 196
			<i>Plutus</i> v. 1021
		Tasos	
			<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v. 65
			<i>SCHOIE</i> , <i>Ilias</i> XIV, 231
			<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v. 70e
			<i>SCHAJ</i> , <i>Nubes</i> v. 50
			<i>Acharnenses</i> v. 398 y 499
			<i>SCHAD</i> , <i>Plutus</i> v. 1085
			<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> VII v 70c
			<i>SCHL</i> , Intro. 45 y 59; 677
<i>Suda</i> (léxico)	<i>Achon</i> <i>Althephas</i> <i>Amamyxis</i> <i>Anadendras</i> <i>Anthedonias</i> <i>Capnia</i> <i>Chamitis</i> <i>Hypereias</i> <i>Naxia</i> <i>Pramnia</i> <i>Rhodonias</i> <i>Scias</i>	<i>Melicraton</i>	<i>SCHNA</i> , 205a; 351b
		<i>Melimelon</i>	<i>SCHT</i> , <i>Idyllia</i> XI v. 38-39
			α 4710
			α 1268
			α 1482 y 1846
			α 1482, 1846; η 304; σ 602
			α 1268
		<i>Capnias</i>	κ, 344
			χ 76
			α 1268
			λ 867, 5
			π 2207
			ρ 208
			σ 602
		<i>Amphias</i>	α 1703
	<i>Anadendrites</i> <i>Antedón</i> <i>Anthosmias</i> <i>Autites</i> <i>Biblinos</i> <i>Entropias</i> <i>Hípera</i> <i>Hypochytos</i> <i>Ísmaro</i> <i>Lámpsaco</i> <i>Maronea/Marón</i> <i>Nísiros</i> <i>Pramneios</i> <i>Pramnios</i> <i>Quíos</i>		α 3722
			α 1268 y 2506
			α 2518; κ 383
			α 4429 y 4481
			β 274
			ε 1491
			α 1268; υ 292
			υ 664
			ι 645; ψ 441
			θ 125
			μ 223
			ν 429
			κ 2228
			π 2207; υ 644
			α 731, 11; ι 487, 6

Autor	Vid	Vino	Obra
<i>Suda</i> (léxico)		<i>Siraios</i>	σ 474
		Tasos	ε 1276, 1-4; θ 58, 3-7; θ 59, 1-2
		<i>Tropias</i>	τ 1052
		<i>Trygias</i>	α 1268
		<i>Tryx</i>	τ 1097
		<i>Melicraton</i>	μ 357
		<i>Myrites</i>	μ 1441
		<i>Oinomeli</i>	α 3928; ι 112, 8
		<i>Phoinicinos</i>	β 66
<i>Tragica Adespota</i>		<i>Biblinos</i>	<i>TGrF</i> II, fr. 149
		<i>Tricotylos</i>	<i>TGrF</i> II, fr. 270a
Zonaras (léxico)	<i>Achon</i>		α 361, 26
	<i>Althepias</i>		α 126, 28
	<i>Amamysis</i>		α 148, 19 y 22;
	<i>Anadendras</i>		α 148, 19-21; η 992
	<i>Anthedonias</i>		α 126, 29
	<i>Bibline</i>	<i>Biblinos</i>	β 387, 22 y 24
	<i>Hypereias</i>		α 126, 29
		Antedón	α 127, 1
		<i>Anthosmias</i>	α 173, 18
		<i>Entropias</i>	ε 719, 16
		<i>Hepsema</i>	π 1551; σ 1648, 6
		Hípera	α 127, 1
	<i>Pramneia</i>	<i>Pramneios</i>	π 1571, 14
		<i>Siraios</i>	π 1551; σ 1633; σ 1648, 6
		Tasos	ε 744, 12
		<i>Trygias</i>	α 127, 1
	
		<i>Myronites</i>	μ 1374

RESUMEN (los 10 autortes con más referencias de vides y vinos. En términos aproximados). Los sinónimos y variantes gráficas no se consideran vides o vinos diferentes.

Autor	Vides	Vinos de Mesa	Vinos preparados
Ateneo	11	61	6
Dioscórides	2	18	81
Eustacio	6	27	3
Galeno y Pseudo Gal.	1	37	17
<i>Geoponica</i>	11	12	35
Hesiquio	48	32	3
Oribasio	1	22	36
Plinio	30	50	66
Pólux	20	18	3
<i>Suda (Léxico)</i>	12	19	4

7. Presencia del vino en la vida cotidiana, social, religiosa y económica de la antigua Grecia.

El vino, como ya se dijo (§ 5), tuvo una importantísima presencia en el campo de la medicina y la farmacopea de la Grecia antigua desde tiempos muy remotos. Pero también la tuvo en la vida cotidiana y en las principales manifestaciones populares, culturales o religiosas de la sociedad griega antigua. Alcanzó un papel de primer orden en su economía y comercio y se convirtió pronto en la bebida por excelencia de los griegos, junto con el agua¹³⁹⁵. También se consumía cerveza en Grecia, pero nunca debió de tener mucho aprecio entre los griegos de entonces ni alcanzó tampoco el carisma en el que estaba envuelto el vino y ni, mucho menos, dejó la huella de este para la posteridad. Y si en países como Mesopotamia o Egipto, más dedicados al cultivo del cereal que al de la uva, la cerveza fue en todo momento la bebida común y mayoritaria y el vino fue prácticamente siempre cosa de privilegiados, en Grecia el consumo de vino no tardó mucho en popularizarse y consumirse en todos los estratos sociales¹³⁹⁶. Y en la práctica anuló al de cerveza. ¿Por qué? ¿Quizá porque Grecia no era un territorio cerealista como Mesopotamia o Egipto y, debido a diversos factores socioeconómicos, el cultivo de la vid se extendió y se desarrolló más, abaratando con ello el vino? ¿O, tal vez, por sus cualidades nutritivas y farmacológicas, ya que los médicos lo recetaban con mucha frecuencia? ¿O quizá porque el vino se consideraba más “cálido” y sus efectos se dejaban notar antes y se consideraban distintos a los de la cerveza como decía Aristóteles (§ 5.7.1)

¹³⁹⁵ En general, el agua se veía como una bebida necesaria mientras que el vino se consideraba una bebida útil y hasta placentera. Ateneo (*Ds* II, 40F- 46E) que dedica varias páginas de su obra a una larga disertación sobre las cualidades, clases y efectos positivos del agua, termina por reconocer que “no disfruta igual con la bebida quien está acostumbrado desde su más temprana crianza a beber agua”. Y durante el Helenismo se discutió mucho sobre si era mejor el vino o el agua para la inspiración artística (§ 9.2).

¹³⁹⁶ En Mesopotamia (sobre todo en el sur), Egipto o el Imperio Hitita el vino fue siempre un privilegio de las clases altas y la realeza y la cerveza y otras bebidas fermentadas (como el vino de dátiles de palmera) quedaban para el pueblo en general que solo tendría acceso al vino de uva durante las grandes festividades y ceremonias religiosas. Y eso a pesar de la llegada de los Seléucidas a Babilonia y de los Ptolomeos a Egipto. Todavía en el siglo III d.C. Julio Africano (*Cesti* I, 19, 20-21) comenta que en Egipto se bebía sobre todo ζῦθον (cerveza) y en Babilonia σίκερα/*sicera* (bebidas fermentadas distintas del vino). Véase § 1.2; § 1.3 y notas 43 y 50. Cf., asimismo, Bottero, Jean, “Le vin dans une civilisation de la bière” en *IVV*, pp. 21-33; Powell, M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 101 y 111-112; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 98-99 y 139-158; Gorny R.L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, pp. 148-153; Brun, JP., *Le vin et l’huile*, pp. 111-113. También entre los celtas debía darse esta distinción de clases sociales y bebidas (Posidonio de Apamea, *FGrH* 87, fr. 15). Y quizá también en la Grecia primitiva, en la época minoico-micénica, ocurriera algo similar (Palmer, R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean” en *OAHW*, pp. 278-280). Pero el consumo de vino en Grecia se iría extendiendo paulatinamente a todos los estamentos sociales y, sin duda, se popularizaría sobre todo, a partir del siglo V a. C. (§ 9.2), aunque ya Homero (*Ilias* VII, 467-475) cuenta que durante la guerra de Troya llegaba vino a la tropa de combatientes y no solo a reyes y héroes (§ 7.5).

y a veces hasta mejoraba con los años? ¿O, quizá, porque los griegos percibían la cerveza como algo foráneo, posiblemente procedente de Egipto, o, como se lee en *Geoponica*, como una bebida propia de pueblos bárbaros?¹³⁹⁷. Pudieron existir, ciertamente, múltiples razones aparte del prestigio social que siempre acompañó al vino (compartido, por otra parte, con otros pueblos), pero la realidad es que en Grecia el vino eclipsó a la cerveza. Incluso en los calurosos días del verano el vino podía competir con el agua y con la cerveza para soportar los rigores de la Canícula, como aconsejaban ya Hesíodo¹³⁹⁸, Alceo de Mitilene¹³⁹⁹ o el comediógrafo Epinico¹⁴⁰⁰. Y hasta lo recomendaba también el propio oráculo de Delfos según la cita que hace Cameleonte de Heraclea recogida por Ateneo¹⁴⁰¹.

7.1. Vida cotidiana: Casas particulares y consumo familiar. El vino en la cocina.

Una creencia muy extendida, y generalmente aceptada en la sociedad griega desde muy antiguo, era que el vino, ya fuese blanco o tinto, dulce o seco, era un alimento por sí mismo (y muy nutritivo) y una fuente de energía en el día a día. Y así fue contemplado por la gran mayoría de los médicos que de forma habitual lo estudian y analizan como un alimento más entre otros muchos¹⁴⁰². Y más aún si se mezclaba con elementos sólidos comestibles como harina de trigo o cebada, queso rallado, cebolla, miel, etc. para conformar una especie de bebida o papilla llamada κυκεών/*cyceon*, mencionada ya por

¹³⁹⁷ *Geoponica*, VII, 34, 1; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 11; Singleton, V.L., “An Enologist’s Commentary on Ancient Wines” en *OAHW*, pp. 72-73; García Soler, M. J., *El arte de comer en la antigua Grecia*, pp. 311-314.

¹³⁹⁸ Hesíodo, *OD* 584-590: “En la estación del agotador verano...es mejor el vino...y entonces debes procurarte la sombra de una roca, vino *Biblinos*...”.

¹³⁹⁹ Alceo, *ASF* fr. 347 y Ateneo, *Ds* I, 22F y X, 430A-C: “Empapa los pulmones de vino...que la estación es dura y todo está sediento por el ardor del sol”.

¹⁴⁰⁰ Epinico, *PCG* V, fr. 1 y Ateneo, *Ds* X, 432C: “Añejo de Tasos...y tras espolvorear con harina de Deméter todo el líquido, apuré la bebida, alivio del calor”.

¹⁴⁰¹ Cameleonte de Heraclea, *DSA* IX, fr. 11 y Ateneo, *Ds* I, 22E: “En los días previos y posteriores a la Canícula (Κύων) echa mano de Dioniso como médico”.

¹⁴⁰² Aunque, según Galeno (*De alimentorum facultatibus* VI, 743-744), no todos los médicos consideraban el vino como un alimento, dado que era un elemento “bebible” (y la cualidad de “alimento” solo se la atribuían a los sólidos) y lo dejaban como un medicamento, él pensaba que todos los vinos eran nutritivos, y que además alimentaban y reconstituían las fuerzas con rapidez (*De temperamentis* I, 655, 12-16), aunque los tintos más que los blancos y los densos más que los ligeros. Y que los flojos y ligeros (ὕδατώδεις καὶ λεπτοί) eran más bien diuréticos que alimenticios (*RBMS* VI, 800, 6-7; *De sanitate tuenda* VI, 55, 4-11). También Dioscórides (*MM* V, 6, 10), Oribasio (*Libri ad Eunapium* I, 12), Pablo de Egina (*EML* I, 95) o Aecio (*LibMed* I, 298) pensaban como Galeno. Y los hipocráticos ya habían dicho que “los vinos, dulces o secos, son diuréticos y alimentan” y que “el vino (y la miel) son alimentos buenos ellos solos y también lo son mezclados” (*De affectionibus* 48; 61, 27-28). Pero “hay a quienes el vino alimenta y a quienes no” (*De alimento*, XXXIII). Y Mnesiteo de Atenas (fr. 41 Bertier = *PCG* VIII, fr. 101 y Ateneo, *Ds* II, 36B) decía que “el vino proporciona, a quienes lo consumen con sensatez, alimento y vigor a sus almas y cuerpos” y “buen humor en las reuniones de todos los días”. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 5-6.

Homero y muy recomendada por los médicos y citada por diversos autores¹⁴⁰³. Si a este hecho se añade que, en cualquier época de la Grecia antigua, el porcentaje de población que vivía de la agricultura (y que en consecuencia tendría viñas y haría vino), debió de ser siempre muy alto (§ 7.5.) y que las rentas o ingresos de los pequeños agricultores no debían de ser muy elevadas (y por lo tanto no podrían comprar muchos otros alimentos), podemos pensar que gran parte de la población debía de beber vino de forma usual y a diario. Los pequeños agricultores beberían, sin duda, el vino elaborado en el propio terreno y los excedentes, si los había, se destinarían al mercado local, incluso haciendo intercambios con los vecinos, o a las tabernas de las ciudades. Y, quizá, el de más calidad, a la exportación. Y la población no dedicada a la agricultura, la gente corriente de la ciudad que no tuviera viñas que cultivar ni bodega que atender, podría, no obstante, comprar vino joven a granel a los pequeños agricultores o en las tabernas y llevárselo a envejecer en ánforas a su casa, como dice Horacio¹⁴⁰⁴. Ateneo comenta, en este sentido, que en su tiempo en las casas particulares se desayunaba con trozos de pan mojados en vino puro (§ 9.1.1) y que por eso al desayuno se le llamaba entonces ἀκρατισμός, y se reservaba la palabra ἄριστον para la comida, y que el vino de las islas (no sabemos si de todas) era por su naturaleza “muy apropiado para los banquetes y no inadecuado para el consumo cotidiano”¹⁴⁰⁵. Y Hesíodo deja entrever que el vino formaba parte de la dieta diaria que consume el agricultor en el descanso de sus tareas, algo que también parece

¹⁴⁰³ Homero, *Ilias* XI, 630-641; *Odyssea* X, 234-235; Hipócrates, *De morbis* II, 15, 15; *Mul.* I, 42, donde el médico receta un *cyceon*, muy similar al de Circe que describe Homero en la *Odisea* (pero sin drogas), a una mujer que sufre de diarreas después del parto; *De diaeta* II, 41, donde se refieren distintas formas de preparar el *cyceon*; *De affectionibus Interioribus* 12, 47-75 donde se describe un *cyceon* contra la tisis muy aromatizado (ἀνθινόν), con multitud de hierbas y flores; Galeno, *De alimentorum facultatibus* VI, 503; Oribasio, *ColMed* IV, 1, 21; Rufo de Éfeso, *De renum et vesicae morbis*, VI, 5; Ateneo, *Ds* I, 10A-B; Platón, *Respublica* 408b; Plutarco, *QC* 698B; Hesiquio, *Lexicon* κ 4462. Pero, quizá, en origen el *cyceon* fuera una bebida ritual más que otra cosa (la bebida con la que Iambe hizo romper el ayuno a Deméter) y posiblemente no llevaría vino en su composición. Cf. Nicandro, *Alexifarmaca*, 128-133; Grimal, P., *Diccionario de Mitología*. Y bebidas similares al *cyceon* debieron de estar ya en uso en Grecia en la época micénica y también en otros pueblos como los hititas, los asirios o los hebreos (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 186; 191; 235; 262-272 y 286-288).

¹⁴⁰⁴ Horacio, *Carmina* I, 20. Posiblemente a las tabernas no llegarían los mejores vinos ni vinos envejecidos pero sí podrían llegar (al menos a algunas) vinos jóvenes de distintas calidades y procedencias que se pudiesen comprar y envejecer en casa (Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 108-110). Y en la época micénica el vino solía formar parte de las raciones de alimentos que distribuían los palacios al personal relacionado con ellos (Palmer, R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean” en *OAHW*, pp. 277-280; *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 82-85 y 128-134).

¹⁴⁰⁵ Ateneo, *Ds* I, 11C y 32E. En tiempos de Homero ἄριστον designaba precisamente el desayuno. En cualquier caso, la costumbre de desayunar pan mojado en vino puro debía de ser bastante antigua según dice Plutarco (*QC* 726B-F).

reflejar Homero en la descripción del escudo de Aquiles cuando representa a unos agricultores que están arando un campo y, al llegar al final, un hombre sale a su encuentro y les obsequia con una copa de vino “dulce como la miel” quizá como recompensa (o tal vez como estímulo). Y cuando Odiseo regresa a Ítaca y, vestido de mendigo, tiene la intención de ir a la ciudad, piensa alimentarse “yendo de puerta en puerta en demanda de una cótila de vino y de un mendrugo de pan”¹⁴⁰⁶. Posiblemente además, en la Grecia antigua, debía de empezarse a beber vino desde una edad muy temprana como cabría deducir de algunos textos literarios. En un pasaje del relato homérico, por ejemplo, se presenta al anciano Fénix hablando con Aquiles y contándole cómo lo sentaba en sus rodillas cuando era pequeñito y le daba vino, y en otro Afrodita cría a las hijas de Pandáreo, que se habían quedado huérfanas de padre y madre, con queso, miel y vino oloroso, y en un tercero la reina de los feacios pone vino en el cesto de la comida de su hija Nausícaa cuando esta va a bañarse al río¹⁴⁰⁷. Y el primer día de las Fiestas Antesterias (§ 7.4.3, nota 1493), cuando tenía lugar la apertura de las tinajas del “vino nuevo” del año (véος οἶνος) con el que se ofrecía una libación a Dioniso, participaba toda la familia (incluidos esclavos y niños pequeños), lo que induce a pensar que a los niños también se les daba vino ya desde pequeñitos. E incluso en los *Tratados Hipocráticos* se aconseja en algunas ocasiones “dar vino lo más aguado posible y no muy frío (§ 9.1) a los niños de corta edad”, si bien Galeno opinaba que el vino resultaba más bien dañino para los niños (§ 5.6). Y la “bodega familiar” dispondría seguramente de los vinos medicinales (§ 5.3.1) más requeridos y usuales, preparados según algunos de los recetarios populares al uso y dispuestos para atender los posibles percances de salud en cualquier momento.

El vino también se empleaba en la cocina para la elaboración de diversos guisos y platos de carne y pescado. Se utilizaba para preparar alimentos (lavarlos o remojarlos, por ejemplo) o bien como agente activo que servía para tratar otros ingredientes (como la harina) antes de ser utilizados o cocinados. Pero también se empleaba como un condimento

¹⁴⁰⁶ Hesíodo, *OD* 589-597; Homero, *Ilias* XVIII, 541-547; *Odyseea* XV, 311-12. Pan y vino (junto con el aceite) constituían, al fin y al cabo, la dieta básica de la población, la comida ordinaria que distinguiría a los humanos de las bestias y los dioses (Homero, *Odyseea* XII, 325-330; Heródoto, *Historiae* III, 22). Todavía Isidoro de Sevilla decía (*Etymologiae* XX, 2, 5- 6) que “la simple comida consta de dos elementos necesarios: pan y vino; todo lo demás puede ser superfluo, quedando los banquetes para los reyes”. Y ...“con pan y vino se anda el camino” puede oírse aún en nuestros días.

¹⁴⁰⁷ Homero, *Ilias* IX, 488-491; *Odyseea* XX, 68-70; VI, 76-80. Las hijas de Pandáreo serían Cleotera y Mérope (Grimal, P., *Diccionario de Mitología*).

(ἥδυσμα) más en la elaboración de determinadas salsas o postres (sobre todo el vino de pasas) e incluso en la elaboración de sofisticados platos¹⁴⁰⁸. El cocinero del banquete que narra Ateneo, por ejemplo, hay momentos en los que se convierte en un comensal más y en uno de ellos explica cómo utiliza el vino como condimento en una receta muy especial que dice haber inventado él y a la que llama “cazuela de rosas” (ῥοδωνιὰν λοπάδα). Y no solo se empleaba vino en la cocina. También el mosto (γλεῦκος) y otros derivados como el mosto cocido (*Siraios*, § 4.2.1) y el vinagre (§ 5.8.1) suelen estar presentes¹⁴⁰⁹.

Pero no solo se consumía vino en la dieta de cada día en las casas particulares, agrarias o no. El vino formaba parte también de la cotidianidad y de la ración diaria de subsistencia de determinados colectivos como los soldados cuando estaban en campaña. Tucídides cuenta que los remeros comían una dieta diaria a base de harina de cebada, vino y aceite y que los lacedemonios llevaban a sus compatriotas cercados una ración fija diaria de harina, vino y carne. Y Jenofonte relata que los soldados mercenarios griegos que fueron a Persia en ayuda de Ciro se abastecían de vino (entre otras cosas) en las aldeas de Siria por las que pasaban y que a su regreso hacían lo mismo en las de Armenia y en las ciudades griegas por las que pasaban, como Sinope o Heraclea del Ponto en la costa del

¹⁴⁰⁸ Ateneo, *Ds* IX, 381B. Con vino se preparaban salsas como la οἰνόγαρον/*oinogaron*, hecha con γάρων (*garum*) y vino (Aecio, *LibMed* III, 86, Focio, *Bibliotheca* 177a, 42). O un pastel (μάζα) conocido como οἰνοῦσσα/οἰνοῦττα / *oinoussa/oinoutta* y hecho con agua, harina de cebada y vino (Aristófanes, *Plutus*, 1121; *SCHAD*, *Plutus* v. 1121; Pólux, *On* VI, 23, 1; Ateneo, *Ds* III, 114F; Hesiquio, *Lexicon* o 338; *Suda*, o 137). Vino de mirto o aromatizado (*myrines*, § 5.3.1) se utiliza en la cocina para rociar y aromatizar algunos pescados (Dífilo de Sinope, *PCG* V, fr. 17 y Ateneo, *Ds* IV, 132D). Y con vinagre y *garum* se preparaba la salsa *oxygaron* (Ateneo, *Ds* II, 67E-F).

¹⁴⁰⁹ Ateneo, *Ds* IX, 406A-B. El cocinero suele ser un personaje que aparece con frecuencia en las obras de los comediógrafos atenienses y que presume de sus habilidades en la cocina. Ateneo ha recopilado un amplio elenco de fragmentos sobre banquetes y gastronomía (*Ds* I, 4E-7F; IV, 128C-158A; 170A-C; IX, 376C-383F; 402D-406F), muchos de ellos recogidos de la comedia ateniense, en los que el vino o sus derivados (como el vinagre) son con frecuencia un ingrediente culinario más (Aristófanes, *Plutus*, 720; Dífilo, *PCG* V, fr. 96 y Ateneo, *Ds* II, 67C-E). Pero también con mosto (§ 3.2.2, nota 437) y con mosto cocido (*siraios/hepsema/caroinon*, § 4.2.1, nota 857) se preparaban salsas dulces y se condimentaban platos (Nicandro de Colofón, *Georgica*, fr. 70 Gow-Scholfield y Ateneo, *Ds* IV, 133D-E; Antífanos, *PCG* II, fr. 140 y Ateneo, *Ds* II, 68A; Apicio, *De re coquinaria, passim*). Cf. García Soler, M. J., *El arte de comer en la antigua Grecia*, pp. 110-111 y 337-339; Dalby, A., *Siren Feasts*, pp. 110-123.

El vino debía de estar, pues, muy presente en el día a día de la población helena al formar parte de la dieta alimentaria corriente, de la preparación de guisos y platos (aunque quizá no tanto en las casas de las clases populares y gentes corrientes) y de la “botica” ordinaria (§ 5.3.1). Y las casas particulares, sobre todo las agrarias, constituirían un núcleo muy importante de consumo de vino. En el ámbito agrario, además, era frecuente usar el vino igualmente para rociar o humedecer las semillas de cereales y leguminosas, antes de sembrarlas, con el fin de preservar las futuras plantas de posibles enfermedades pues el vino estaba considerado también como un buen antiséptico agrícola (Teofrasto, *CP* III, 24, 4; Plinio, *NH* XVIII, 157; *Geoponica*, II, 18, 6), función que hoy cumple la piedra lipi o vitriolo azul (básicamente sulfato de cobre). Y, como ya se dijo (§ 5.2.2, nota 1061) las mujeres espartanas bañaban a sus hijos pequeños en vino puro para evitar la epilepsia (Plutarco, *Lycurgus* 16, 2-3).

mar Negro, que les suministraron vino y harina de cebada. Y que también los soldados griegos que lucharon en la guerra del Peloponeso, incluidos los lacedemonios, hacían algo similar. Igualmente en el relato homérico encontramos que el vino y la harina se definen como la “médula de los guerreros” (μυελὸν ἀνδρῶν) o, si se quiere, “la ración del soldado”, y que pan y vino constituían la fuerza y resistencia de los combatientes¹⁴¹⁰.

7.2. Vida social: Banquetes-simposios, “refrigerios” y tabernas.

El vino debió de animar habitualmente la vida social de la antigua Grecia (incluido el periodo micénico) y eran varias las formas y situaciones (públicas y privadas) que existían de consumir o beber vino “en sociedad”, aunque siempre tuvo (al igual que en otras sociedades primitivas) un importante valor añadido como distintivo y jerarquización social, sobre todo al principio cuando era un producto generalmente caro y de minorías.

7.2.1. Banquetes-simposios (Συμπόσια).

Aparte del vino que pudiera consumirse en las casas particulares, en la Grecia antigua el consumo de vino era de forma generalizada un acto social y colectivo. Y posiblemente el escenario más frecuente y habitual para el consumo de vino “en sociedad” (y también el contexto en el que más vino se consumía), al menos desde un determinado momento, fuera el banquete-simposio privado, de corte más bien aristocrático. Εὐωχία lo llama Ateneo porque, dice, se está bien gracias a él ya que congrega a distintas personas con el único fin de reunirse, de celebrar algo o por el mero placer de comer, de beber y de conversar, conformando en cualquier caso un elemento de sociabilidad y una situación lúdica (y distinta a la vida de cada día) en la que el vino solía correr con generosidad y en la que uno podía relajarse y hablar libre y amigablemente sobre cualquier tema¹⁴¹¹.

¹⁴¹⁰ Tucídides, *Historiae*, III, 49; IV, 16; Jenofonte, *Anabasis* I, 4, 19; IV, 4, 9; V, 4, 29; VI, 1, 15; 2, 2-3; *Hellenica* VI, 2, 6; 4, 8; Homero, *Odyssea* II, 290; *Ilias* IX, 705 y XIX, 167-168 donde Odiseo aconseja a Aquiles que los soldados aqueos coman y beban vino antes de entrar en combate pues “el hombre que pelea harto de vino y manjares, lo puede hacer animosamente aunque sea un día entero”. Y, aunque Ateneo (*Ds* X, 429A) cuenta que “hubo algunos que lucharon gloriosamente en la guerra en estado de embriaguez” (no dice en qué guerra ni cómo terminaron), sin embargo en obras como la *Anábasis* o *Cyropaedia* de Jenofonte no se hace referencia a situaciones de ebriedad de los soldados. El vino contribuía, además, a la salud de las tropas. Cuenta Jenofonte (*Cyropaedia* VI, 2, 26-27) que Ciro II en su campaña contra Lidia arengaba así a los soldados: “En cuanto al vino cada uno ha de tener la cantidad suficiente para irnos acostumbrando a beber agua, ya que se hará sin vino gran parte del camino.... y para que, si nos encontramos de improviso sin vino, no caigamos enfermos”. Sobre el vino como alimento y salud de las tropas, cf. Villard, L. “Du vin pour la santé des troupes” en *VSGA*, pp. 55-65.

¹⁴¹¹ Ateneo, *Ds* VIII, 363B; Rösler, W., “Wine and Truth in de the Greek *Symposion*” en *IVV*, p. 108.

Aunque este tipo de banquete tuvo, quizá, un origen oriental¹⁴¹², una vez asimilado por la sociedad griega, se convirtió en toda una “institución” social que fue evolucionando a lo largo del tiempo y terminó por permear toda la sociedad griega a lo largo y ancho de Grecia si bien con alguna diferencia de matiz de unos lugares a otros¹⁴¹³. Más elitista en los primeros tiempos y de forma más generalizada ya en la época clásica, y posteriores, siempre tuvo un cierto toque de distinción y jerarquización social que permitía a sus anfitriones mostrar su poder y marcar “diferencias” con el resto de la sociedad, ofreciendo con magnanimidad vino a sus invitados¹⁴¹⁴.

En la obra homérica son los reyes y héroes los que suelen obsequiar con un banquete a los jefes guerreros o a la aristocracia local y en esas reuniones podían llegar a tomarse importantes decisiones políticas o militares¹⁴¹⁵. El banquete o festín (δαίτη ο δαίς) podía celebrarse a mediodía o por la noche (los feacios ofrecen a Odiseo dos banquetes el

¹⁴¹² Escenas de banquete están atestiguadas en Siria-Palestina y Mesopotamia ya en el III milenio a. C, si bien generalmente en contextos religioso-culturales y funerarios (tumba de la reina Puabi en Ur, por ejemplo), aunque en la escena del Estandarte de Ur (hacia 2600 a. C.), en la que unos cortesanos sentados parecen brindar por su rey, quizá se trate más bien de la celebración de una victoria militar (cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 155-160). No obstante, en el II milenio a. C. se celebraban ya en todo el Mediterráneo oriental prácticas de comida y bebida en común, en un contexto aparentemente lúdico, donde los comensales, masculinos y femeninos, aparecen sentados ante una mesita con viandas y con una copa en la mano (posiblemente vino). Cf. Edgeworth Reade, J., “The Symposion in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence” en *IVV*, pp. 38-55. Desde aquí se extenderían probablemente a Egipto, donde pinturas de diferentes tumbas del Reino Nuevo muestran escenas similares de banquetes (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 189-197) y a otros países del Mediterráneo como Grecia (Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché...*, pp. 21-51) donde están ya ampliamente presentes en la obra homérica.

¹⁴¹³ Posiblemente fue en Atenas donde más arraigó el banquete. Y seguramente no en todas las partes de Grecia se celebraba de igual forma. Conocidos eran en la Antigüedad por su suntuosidad y magnificencia los banquetes macedonios frente a la frugalidad del cretense o del espartano o la rusticidad y pobreza del ático, según cuenta Ateneo (*Ds IV*, 128C-158A) que recoge información de diversos autores. Pero ya antes es posible que el vino tuviera su presencia en la mesa de los nobles griegos según algunos testimonios micénicos (Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 141).

¹⁴¹⁴ Aunque las cosas fueran evolucionando con el tiempo, en la Grecia arcaica el banquete debía de generar un especial vínculo o comunidad de sentimientos entre los participantes (Teognis de Mégara, *Elegiae I*, 31-33) que los distinguía de los que no participaban. Y en la sala del banquete se hacía patente también una cierta jerarquización marcando a cada participante el lugar que debía ocupar en ella y en consecuencia la posición social de superioridad o subordinación (Dentzer, J.M., *Le motif du banquet couché...* pp. 433-452; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 158-159). Mucho más tarde, ya en la época romana y según cuentan Plinio el Joven (*Epistulae II*, 6), Juvenal (*Saturae V*, 24-37) o Marcial (*Epigrammata III*, 49; 82, 22-25; X, 49), parece ser que esta distinción social se marcaba, además, no sirviendo a todos los invitados el mismo vino, sino que la calidad de la bebida estaba en consonancia con el rango de los invitados. Igualmente la mezcla de vino y agua no se preparaba igual para todos. Eran los sirvientes los que se la ofrecían a los asistentes en función de su rango o de sus gustos (Varrón, *RRe III*, 5,15; Juvenal, *Saturae V*, 59-63; Marcial, *Epigrammata XIV*, 105).

¹⁴¹⁵ También los persas, dice Heródoto (*Historiae I*, 133) suelen discutir los asuntos más importantes en banquetes donde no escasea el vino e incluso lo hacen embriagados. Cf. Plutarco, *QC 714A-F* donde los contertulios hablan de si la costumbre de discutir sobre temas políticos e importantes en los banquetes y con abundancia de vino es griega o persa; Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 429-435.

mismo día¹⁴¹⁶), podían asistir mujeres (como en los banquetes orientales) y a la vez que se comía se bebía el vino, mezclado previamente con agua según una determinada proporción que Homero no suele especificar¹⁴¹⁷. Es un banquete igualitario (εἶση), “por la igualdad de las partes de carne y de vino que se distribuían”, dice Ateneo, y en el que los invitados comían sentados¹⁴¹⁸. Y después del banquete, que Homero suele terminar con una frase formular, era el momento adecuado para el canto de poemas épicos por un aedo y para distintos juegos y danzas¹⁴¹⁹. En todo caso, el vino no era todavía el centro de la reunión, aunque “las crateras estaban siempre coronadas de bebida”¹⁴²⁰. Y los comensales, tras terminar el banquete y antes de retirarse a dormir, hacían una última libación a Hermes pidiéndole sueños favorables pues se le consideraba “el patrono del sueño”¹⁴²¹. Más tarde (en la época arcaica) serían los tiranos los que congregarían en torno a sí a lo más granado de la sociedad. Los banquetes, que siguen siendo igualitarios, se celebran, por lo general, a la hora de la cena que se llama ya δεῖπνον (o σύνδειπνον). Los invitados comían reclinados en lechos de baja altura (κλῖναι), y no sentados como en tiempos micénicos y en los de Homero, teniendo delante una mesita (τράπεζα o τρίποδος) donde los esclavos les servían los manjares¹⁴²². Son reuniones de solo hombres (y adultos), de

¹⁴¹⁶ *Odyssea*, VIII, 59-72 y 469-485. Homero utiliza diferentes términos para designar las distintas comidas del día: ἄριστον para el desayuno, δεῖπνον para la comida y δόρπον para la cena, y reserva δαίτη (o δαίς) para el “banquete” o festín (y a veces εἰλαπίνη).

¹⁴¹⁷ Solo en *Odyssea* IX, 209 detalla que el vino de Ísmaro lo mezclaban con 20 partes de agua (§ 9.1.2).

¹⁴¹⁸ Ateneo I, 12C; Homero, *Ilias* IX, 218; XXIV, 472-473. Aunque también había honores especiales para los más valientes o los reyes y se les distinguía con porciones especiales de carne y copas rebosantes de vino (Homero, *Ilias* VII 321; VIII, 182; IX, 225; *Odyssea* VIII, 98).

¹⁴¹⁹ Αὐτὰρ ἐπεὶ πόσιος καὶ ἐδητύος ἐξ ἔρον ἔντο, (“una vez que echaron fuera su deseo de comida y bebida”), es la fórmula que Homero repite varias veces (*Ilias* I, 469; IX, 222 u *Odyssea* VIII, 71, por ejemplo) y que Ateneo (*Ds* I, 9F) interpreta como signo de frugalidad y de ausencia de los excesos que debían darse en los banquetes de su época. Es posible, por otra parte, que esa frase formular haga las veces de corte que separaría la cena y simposio en épocas posteriores y que ya se daría también en Homero. A. Dalby (*Siren Feasts*, p. 102), por ejemplo, opina que, quizá, el primer συμπόσιον del que tenemos noticia lo constituya la reunión que tiene lugar en el palacio de los feacios a la llegada del náufrago Odiseo en la que los comensales están haciendo ya la última libación antes de irse a acostar pero se quedan cuando aparece Odiseo y siguen bebiendo vino mientras Odiseo come (*Odyssea* VII, 136-138 y 172-181).

¹⁴²⁰ Homero, *Ilias* I, 470-471; IX, 175-176.

¹⁴²¹ Ateneo, *Ds* I, 16B; Pólux, *On* VI, 100, 8-11. En *Odyssea* VII, 136-138, los feacios, cuando llega Odiseo, están haciendo una libación al Ἀργεῖφόντη (“Argifonte” o “Argicida”, asesino de Argos), o sea, a Hermes, “que era el último al que se le ofrecía”. Pero no siempre era así. En *Ilias* VII, 480-82, por ejemplo, se ofrece la última libación a Zeus y en *Odyssea* III, 333-334 a Poseidón.

¹⁴²² Costumbre proveniente seguramente de Oriente, donde en un principio la posición recostada estaba reservada como un privilegio al rey o al jerarca más importante que asistiera al banquete. Así ocurre en una escena de banquete en un relieve del palacio real de Nínive (Asiria) que representa al rey Asurbanipal (siglo VII a. C.) recostado teniendo frente a él una figura femenina sentada y detrás de ella una harpista (escena precursora de las que luego abundarían en el área mediterránea, según J. Edgeworth Reade, “The Symposion

corte aristocrático y exclusivo, y se alargan con un συμπόσιον (literalmente “bebida en común”) o sobremesa en el que los poetas líricos recitan sus composiciones, se canta, se oye música o se discute sobre cualquier tema o se presencian actuaciones de bailarines y danzantes¹⁴²³. El vino empieza a presidir ya este συμπόσιον (una palabra que Homero aún no utiliza) y a adquirir unas connotaciones particulares desligándose del resto del banquete. Con el tiempo (épocas clásica, helenística y romana) los ciudadanos pudientes también solían invitar a sus amigos por puro placer, ampliándose con ello la base social

in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence” en *IVV* pp. 49-54). Pero en la Biblia (*Septuaginta*), en un texto del siglo VIII a.C. (*Amos* 6, 4-7), se describen ya prácticamente todos los elementos de este tipo de banquete (comensales tendidos en lechos, viandas en mesitas, vino, perfumes, flautistas y danzantes...). Y en el banquete que Ciro II el Grande (siglo VI a. C.) ofrece a los jefes persas los comensales se tienden todos sobre la pradera para comer y beber vino (Heródoto, *Historiae* I, 126; Jenofonte, *Cyropaedia*, II, 3, 21). Sea como fuere, la costumbre de comer reclinados en los banquetes (y no solo el que los presidía) debió de extenderse pronto por todo el Oriente y el área mediterránea y se fue superponiendo poco a poco a las costumbres griegas, que la incorporan ya con todos los comensales recostados, a partir del siglo VII-VI a. C. según aparece en alguna cerámica corintia y algunos textos literarios de Alcman (*PMG* fr. 19 y Ateneo, *Ds* III, 111A), Alceo (*SAF* fr. 338) o Safo (*SAF* fr. 94, 22-24), aunque es posible que no fuese así en toda la geografía griega. En el siglo VI a. C. poetas como Teognis de Mégara (*Elegiae* I, 33-34) o Focílides de Mileto (fr. 14 Gentili-Prato y Ateneo, *Ds* X, 428B) todavía hablaban de comer y beber sentados. Y Ateneo (*Ds* X, 428B) cuenta que en su tiempo, en algunas zonas de la Hélade, aún se mantenía el hábito de comer sentado como en los tiempos de Homero, y que figuraba en lugar destacado la isla de Creta donde debió de mantenerse durante largo tiempo esta costumbre (Dosíadas, *Historia de Creta*, *FGrH* 458, fr.2; Pirgio, *Costumbres cretenses*, *FGrH* 467, fr. 1. Ambos en Ateneo, *Ds* IV, 143A-F). Cf. Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché ...*, pp. 51-56; 65-68 y 430; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 199-200; Stronach, D. “The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Millennium” en *OAHW*, pp. 177-179.

¹⁴²³ En muy raras ocasiones asistían las mujeres a los banquetes como comensales. Su presencia queda reducida a flautistas y heteras, cuya misión sería alegrar la fiesta a los asistentes masculinos (Lissarrague, F., *Un flot d'images*, pp. 25-27). Y, si lo hacían, siempre era acompañando a un personaje masculino y sentadas (nunca recostadas) bien en el lecho de su acompañante (lo más frecuente) o bien en una silla aparte (posible influencia persa), tal y como aparecen representadas en vasos de cerámica y relieves en piedra de los siglos V-IV a. C. Y no se les permitía beber vino, al contrario de lo que sucedía en Oriente o Egipto donde la mujer podía participar en los banquetes. En Mesopotamia y Persia asistía a ellos aunque sentada y no recostada. Y en algunas pinturas de tumbas egipcias pueden verse a los participantes en el banquete sentados, tanto hombres como mujeres, mientras que en otras aparecen mujeres vomitando y hombres que son sacados del banquete en brazos de varios sirvientes, lo que sugiere que tanto hombres como mujeres podían llegar al exceso e incluso a la ebriedad (cf. McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 158-160; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 513-514 y 548-49; Grivetti, L., “Wine: The Food with Two Faces” en *OAHW*, pp. 11-12; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 189-197). Tampoco los jóvenes podían consumir vino ni asistir a los banquetes, y si alguna vez lo hacían, debían permanecer sentados, sobre todo si estaba presente el padre (Jenofonte, *Symposium* 1, 8). El banquete para ellos se consideraba, en cierta medida, un ámbito didáctico y pedagógico donde podían aprender el sistema de normas y valores que regían la sociedad en la que vivían (Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 27-34; Rösler, W., “Wine and Truth in de the Greek Symposium” en *IVV*, pp. 109-110). Pero sí podían hacer de escanciadores, como ocurre con el hijo de Menelao (Homero, *Odyssea* XV, 141) o con el hermano Lárico de Safo en el Pritaneo de Mitilene (*SAF*, test. 203 y Ateneo, *Ds* X, 424F-425A). El vino y los lechos quedaban reservados, pues, a los varones adultos dándole así al banquete un alcance y significación jerárquica y social pues se consideraba que la posición sentada era más disciplinada y respetuosa mientras que la dignidad la ostentaban los personajes reclinados (cf. Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché ...*, pp. 147; 316-318; 431-432). Sobre los simposios arcaicos, en general y sobre la lírica, la música, danzas y cánticos puede verse, Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 46-52 y 31-42; Lissarrague, F., *Un flot d'images*, pp. 119-133.

con acceso a reuniones de este tipo, hasta llegar prácticamente a todas las capas sociales¹⁴²⁴. Y quedarán ya separadas de forma nítida las dos partes del banquete entre las que se producía un corte significativo en el que había que realizar varias tareas y que estaba muy ritualizado¹⁴²⁵. Antes de empezar el simposio solía entonarse un peán en honor de Apolo y era preceptivo hacer libaciones a distintas divinidades (generalmente con vino puro), entre las que no solía faltar la de Zeus Salvador (Ζεὺς Σωτήρ), la de la “Buena Salud” (Υγιεία) o la del “Buen Genio” (Ἀγαθὸς Δαίμων), y dedicar la cratera que contenía la mezcla de vino y agua que se iba a beber a la divinidad pertinente¹⁴²⁶. También en el propio simposio regían, en cierta medida, unas normas, aceptadas por los participantes en él, que regulaban, aunque fuera implícitamente, desde la forma de sentarse y el orden en que debía hacerse hasta la música, el tema y los turnos de conversación y el comportamiento adecuado, pasando claro está por todo lo que atañía al vino y su complejo ceremonial¹⁴²⁷. Generalmente había un “maestro de ceremonias”, una figura que no existía

¹⁴²⁴ Aunque en la Roma primitiva la cena terminaba con la comida y no había “bebida en común” (todo lo más en la sobremesa se cantaban los *Carmina convivalia* en honor de los ancestros), a partir de un determinado momento, el banquete toma los elementos básicos del συμπόσιον griego y se separa la cena propiamente dicha de la bebida en común (*comissatio* o *convivium*). Pero el banquete romano adquiere connotaciones propias y, a veces, la comida y la bebida no se separan, como parece sugerir el texto del *Satyricon* de Petronio (39). Cf. Coarelli, F., “Vino e ideología nella Roma arcaica” y Dunbabin, K. M., “Scenes from the Roman *Convivium*” en *IVV*, pp. 204-210 y 252-265; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 156-172.

¹⁴²⁵ Entre estas tareas estaba limpiar la sala, retirar las mesitas de los comensales, introducir las vasijas que contenían el vino, el agua, la cratera (§ 9.3.5) en la que se realizaría la mezcla y una mesa grande que se situaba en el centro de la sala y en la que se colocaban aquellas, lavarse manos y cara, distribuir coronas de flores y frascos de perfumes a los invitados. Entraba(n) la o las flautista(s) si no estaba(n) ya en el momento de la comida... El reparto de perfumes y de coronas (Aristófanes, *Acharnenses*, 1087-1093), generalmente de hiedra (dedicada a Dioniso), de laurel (dedicada a Apolo) o de distintas flores, se hacía en la creencia de que aliviaban los dolores de cabeza que producía el vino y de que mitigaban o eliminaban los efectos de la borrachera (§ 5.7.3). Varios autores y textos comentan distintas partes de este ritual: Jenofonte, *Symposium* 2, 1-4; Plutarco, *QC* 616A-B; 710B-D; Arquéstrato, fr. 60 Olson; Matrón de Pítane, *SH* fr. 534; Jenófanes de Colofón, *IEG* I fr. 1, 1-16 (los tres últimos en Ateneo, *Ds* III, 101C; IV, 136F-137A y XI, 462C-F). En todo caso, Ateneo dedica parte de los libros XIV y XV a los perfumes y coronas.

¹⁴²⁶ Filócoro, *FGrH* 328, fr. 15b y Ateneo, *Ds* II, 38C-D; Nicóstrato, *PCG* VII, fr.19, Jenarco, *PCG* VII, fr. 2, y Ateneo, *Ds* XV, 692F-693C; Aristófanes, *Pax*, 300; *Vespae*, 525; Jenofonte, *Symposium* 2, 1-2; Filónides de Dirraquio (en Ateneo, *Ds* XV, 675B-C). Luego, durante el simposio, cada cratera que se mezclaba de vino y agua (§ 9.1.2) se dedicaba a una divinidad distinta (Ateneo, *Ds* X, 423B; Pólux, *On* VI, 100, 8-9) antes de beber su contenido. Cf. Lissarrague, F., *Un flot d'images*, pp. 30-33.

¹⁴²⁷ El lugar que cada comensal debía ocupar en la sala del banquete lo determinaba el orden jerárquico aunque no siempre se seguía y, a veces, lo asignaba el anfitrión discrecionalmente o se dejaba al albur de los asistentes. Pero el lugar de honor (ocupado por la persona que lo presidía) no era el mismo entre los persas que entre los griegos o los romanos según atestigua Plutarco (*QC* 619B). Entre los griegos este lugar era, generalmente, el primero por la derecha entrando en la sala del banquete, mientras que para los persas era el más céntrico y para los romanos el último del lecho central, al que denominan “consular”. Sobre la colocación de los invitados según su dignidad, cf. Luciano, *Symposium* 8-9 y una amplia discusión sobre el tema en Plutarco, *QC* 615C-619F. Y sobre los temas de conversación convenientes (o inconvenientes) para

en tiempos de Homero y que permanecerá ya hasta el final de la época romana. Solía ser elegido por los asistentes o por la suerte y era el responsable de la “marcha” y del protocolo del banquete. Catava el vino puro y decidía la proporción en la que debía mezclarse con el agua (§ 9.1.2) y cosas tan perentorias como cuándo se empezaba a beber, si todos debían beber aunque alguien no tuviera ganas, cuándo se bebía una vez iniciado el simposio, etc., aunque también podía prescindirse de él como ocurre en el *Banquete* de Platón y que cada uno bebiera según le plugiera¹⁴²⁸. El vino era escanciado a los asistentes al banquete-simposio por los coperos o escanciadores (οἰνοχόοι) que solían ser jóvenes bien parecidos y agradables pertenecientes a la casa del anfitrión (familiares o esclavos)¹⁴²⁹. En el simposio solían ser frecuentes los brindis que podían hacerse por los presentes, llamando por su nombre (o no) a aquel por quien se brindaba, y también por los familiares y amigos aunque estuviesen ausentes. Solía ser preceptivo no rehusarlo y beber la copa de un trago. Y, además, podía pedirse que se brindara con vino puro¹⁴³⁰. Todo ello,

que un simposio resultase (o no) agradable, cf. Macrobio (*St* VII, 1-3) o Plutarco (*QC* 612F-615C; 716D), para el que “suprimir la comunidad del vino, es un mal, pero menor que suprimir la conversación” (*QC* 679A). E Isidoro, *Etymologiae* XX, 1, 3, hace derivar la etimología de *convivium* de *convictus* (“compañía”) “porque el *convivium* proporciona a la vida la ocasión de conversar”. Y Platón (*Leges* II, 671c-d) habla de leyes de la bebida en común (νόμοι συμποτικοί) que seguramente deberían regular los diversos aspectos del banquete en su ciudad ideal. Sobre el ritual del simposio en varias de sus dimensiones, cf. Pellizer, E., “Symptotic Entertainment” en *SOTS*, pp. 177-183.

¹⁴²⁸ Platón, *Symposium* 176e. El maestro de ceremonias era el συμποσίαρχος (“simposiarca”) o *rex convivii* o *magister convivii* (Plutarco, *QC* 620B-621F). Al parecer, todos los asistentes al banquete debían beber cuando y como ordenase el simposiarca, aunque ya Sófocles (*TGrF* IV, fr. 735 y Ateneo, *Ds* X, 428A) había dicho que “el beber a la fuerza es igual de malo que el pasar sed por fuerza”. Y en el banquete de Jenofonte (*Symposium* 4, 41) un contertulio se queja de tener que beber vino de Tasos (un vino bastante caro) sin tener sed. El simposiarca, dice Plutarco (*QC* 620C-D), “no debe tolerar que se actúe incorrectamente ni suprimir los placeres y no debe ser presa fácil de la embriaguez ni renuente al beber, pues el que se excede bebiendo, es insolente e incorrecto, pero el que es abstemio por completo (νήφρων) es desagradable y más adecuado para hacer de pedagogo que de simposiarca”. Cf. Jenofonte, *Symposium* 2, 23-26.

¹⁴²⁹ Homero, *Odyssea* XV, 141 y 325-330; Ateneo, *Ds* V, 192B-E; X, 424E-425C; Jenofonte, *Symposium* 2, 27 (§ *supra* nota 1423). La figura del “copero” era tan importante que incluso los dioses tenían sus propios coperos (Hermes, Harmonía, Hebe, Ganimedes..., Homero, *Ilias*, XX, 232-235; Ateneo, *Ds* X, 425C-F). El vino solía empezar a servirse a los participantes de izquierda a derecha (ἐπὶ δεξιὰ) y los asistentes podían beber en grandes copas que se iban pasando también de izquierda a derecha, como las gentes de Quíos o Tasos, o en copas pequeñas como los áticos que también se las pasaban de izquierda a derecha, mientras que los lacedemonios bebían cada uno en su copa (Platón, *Symposium* 223c; Critias, *Elegiae*, *IEG* II, fr. 6 y Ateneo, *Ds* X, 432E-F; *Lacedaemoniorum respublica*, fr. 33 Diels-Kranz y Anaxándrides, *PCG* II, fr. 1, ambos en Ateneo, *Ds* XI, 463E-464A).

¹⁴³⁰ Ateneo, *Ds* X, 426A; Teócrito, *Idyllia* XIV, 15-22. En los banquetes, según dice Ateneo (*Ds* X, 431C), se utilizaba el verbo “sacudir” (κατασειώ) con referencia a los que proponían brindis, pues hacían caerse al suelo, borrachos, a quienes se veían obligados a beber en respuesta a los brindadores, como si fueran los frutos de los árboles. Entre los lacedemonios no existía dicha costumbre, según cuenta Critias (*Elegiae*, *IEG* II, fr. 6 y Ateneo, *Ds* X, 432D-433B). Y, según Teofrasto (*De ebrietate*, fr. 570 Fortenbaugh y Ateneo, *Ds* X, 427D), los brindis de los “bebedores de vino puro” (o de los “participantes”, según la variante elegida por Fortenbaugh) no eran una costumbre antigua.

de una forma o de otra, implicaba una cierta tolerancia con el exceso y con la embriaguez (si es que no se la buscaba o se incitaba directamente a ella) y que se alargaran los banquetes hasta hacerse en la época romana casi interminables¹⁴³¹. En todo caso, el simposio era un contexto en el que los excesos étlicos parecían tener cabida sin grandes consecuencias, quizá porque se le asignase una función legitimadora de las borracheras entre las clases altas o porque los participantes aceptaran implícitamente de antemano unas normas previas de conducta entre las que el exceso de bebida parecía estar permitido (Plutarco incluso critica a los filósofos estoicos por censurar la embriaguez en los banquetes) o, tal vez, como viene a decir M. Tecusan, porque las borracheras simposíacas no fueran más que un escape abierto hacia lo irracional¹⁴³². Las posibilidades del banquete-simposio podían ser, pues, muy variadas y que transcurriese de una forma sosegada y tranquila, conversando sobre cualquier tema por serio que fuese (placer de los intelectuales), o acabase como una reunión de bailarinas, flautistas y bebedores en el más absoluto alboroto y tumulto dependía no solo del temperamento y el humor de los comensales sino también de lo osado que fuera el “simposiarca” a la hora de fijar la mezcla del vino y la cantidad de copas que debían beberse. Un esquema por etapas de lo que podría ser un simposio pasado por el vino nos lo ofrece el poeta cómico Eubulo por boca de Dioniso: “Solo tres crateras mezclo: la primera de salud, la segunda de amor y placer, y la tercera de sueño, que al apurarla, los invitados sabios regresan a casa. La cuarta, insolencia; la quinta, griterío; la sexta, bailes por la calle; la séptima, ojos morados; la octava, alguaciles; la novena, cólera y la décima, locura”¹⁴³³.

¹⁴³¹ *Sunt qui nec orientem umquam solem viderunt nec occidentem*, dicen Catón (*Dicta Memorabilia* 76), Séneca (*Epistulae ad Lucilium* 122, 2-6), Cicerón (*De finibus bonorum et malorum* II, 23) o Columela (*RRa* I, pr. 16). Y un buen ejemplo podría ser también “El banquete de Trimalción” descrito en el *Satyricon* de Petronio o simplemente las *Sátiras* IV y V de Juvenal. Ateneo (*Ds* X, 420F), por su parte, denigra la desmesura y el lujo que presidían los banquetes de su época e incluso (*Ds* V, 182A-217C) censura agriamente los banquetes descritos por Platón, Epicuro o Jenofonte.

¹⁴³² Plutarco, *QC* 716E-F (véase nota 1631). Cf. D’Arms J. H., “Heavy Drinking and Drunkenness in the Roman World” en *IVV*, pp. 304-308; Tecusan, M., “Logos Symptotikós: Patterns on the Irrational Philosophical Drinking: Plato outside the *Symposium*” en *SOTS*, pp. 238-260.

¹⁴³³ Eubulo, *PCG* V, fr. 93 y Ateneo, *Ds* II, 36B-C. Algo parecido había dicho ya también Paniasis (*PEG*, fr. 17 y Ateneo, *Ds* II, 36C-D) al sugerir dedicar el primer trago a Las Gracias y Las Horas, el segundo a Afrodita y a Dioniso y no sobrepasar una tercera ronda para que no surgiera el lote terrible de la Insolencia (Ὑβρις) y la Ruina (Ἀτῆ). Sobre los “buenos y malos” banquetes (en este sentido), cf. Slater, W. J., “Symptotic Ethics in the Odyssey” en *SOTS*, pp. 213-220. Incluso, y según Éupolis (*PCG* V, fr. 219 y Ateneo, *Ds* X, 425A-B), en Atenas existía un cuerpo de “inspectores del vino”, compuesto por tres miembros, “que supervisaban lo que sucedía en los banquetes, comprobando si bebían en igual medida los comensales. Pero no gozaban de mucho prestigio” Y debían de hacer la vista un poco gorda.

Y la gente corriente y menos favorecida por la fortuna (πένητες), que no tuviera acceso a banquetes como los ofrecidos por las clases pudientes, siempre podría organizar reuniones menos suntuosas y tal vez sin utilizar lechos para los comensales, como cabría deducir de *Vespae* de Aristófanes¹⁴³⁴, o participar en los llamados “banquetes a escote” o ἔρανοι conocidos ya desde tiempos de Homero (aunque quizá existirían antes) y con los que cualquier ciudadano libre, por pocos medios que tuviera, podría regalarse de vez en cuando¹⁴³⁵. Y, desde luego, siempre quedaba la alternativa de intentar apuntarse como parásitos (παράσιτοι) a los banquetes de los ricos o entrar en ellos como “gorrones” sin ser invitados (ἄκλητοι), utilizando las tretas más inverosímiles, o haciendo de bufones y aduladores “profesionales” para diversión de los asistentes al simposio, aunque no era extraño que unos y otros terminasen siendo vejados sin miramiento por los anfitriones¹⁴³⁶.

El συμπόσιον solía terminar, al igual que había comenzado, con una última libación (también de vino puro de forma usual) a alguna divinidad. Generalmente a Hermes (“la copa de Hermes”), a la “Buena Salud” (Υγεία), al “Buen Genio” (ἄκρατος οἶνος Ἀγαθοῦ Δαίμονος), o a Zeus Salvador (Ζεὺς Σωτήρ) o Culminador (Ζεὺς Τέλειος) y cantando alguna canción popular (escolio) y/o algún himno a los dioses¹⁴³⁷.

¹⁴³⁴ Aristófanes, *Vespae*, 1208-1220. Cuenta Ateneo (*Ds* X, 419E-420D), al respecto, que los banquetes ofrecidos por los filósofos Menedemo de Eretria o Arcesilao de Pítane eran notorios por su penuria.

¹⁴³⁵ Homero (*Odyssea* I, 225-226) presenta a Atenea en el banquete de los pretendientes, en el palacio de Ítaca, preguntando a Telémaco: “¿Qué festín o qué asamblea es esta? Pues no es un banquete a escote (ἔρανος)”. Y Arquiloco (*IEG* I, fr. 124b y Ateneo, *Ds* I, 8B) achaca a un amigo que “bebiendo mucho y vino puro no has pagado el escote”. Y “bebían de lo aportado a escote” dice Alexis (*PCG* II, fr. 102 y Ateneo, *Ds* IV, 134C-D). Había, por otra parte, varias posibilidades dentro de este tipo de banquetes en los que cada participante aportaba algo: “Banquete a escote” (ἔρανος, θίασος, ἐπιδόσιμον, συναγώγιμον οὐ συναγώγιον, ἐξ ἐπιδομάτων) era aquel que se pagaba a escote o al que todos aportaban algo de comida. “Banquete a la cesta o cena de cesta” (ἀπὸ σπυρίδος δεῖπνον) era aquel al que cada cual traía de su casa una cesta con la comida ya preparada, y “banquete por contribución” (ἀπὸ συμβολῶν) al que se contribuía con presentes no comestibles como perfumes o similares (Ateneo, *Ds* VIII, 362E y 364F-365E). Cf. Fisher, N. “Symposiasts, Fish-eaters and Flatterers” en *TROA*, pp. 364-367. Y si no se disponía de vino, siempre podía adquirirse en la taberna o a vinateros que lo transportaban en carretas y ya previamente mezclado con agua (Alexis, *PCG* II, fr. 9 y Ateneo, *Ds* X, 431D-F), quizá obedeciendo una ley de Solón que prohibiría beber vino puro o tal vez para aumentar el volumen de la mercancía.

¹⁴³⁶ Jenofonte, *Symposium* 1, 13-16. Ateneo (*Ds* I, 6A-8F) cuenta algunas de estas tretas y en VI, 234C-262A trata ampliamente de parásitos y aduladores. También Plauto menciona a los parásitos que deambulaban por el Foro romano, entre la turbamulta que pululaba por allí, a la espera de encontrar algún anfitrión que les invitara a su banquete (*Captivi*, 463-496). Cf. Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 100-104; Fehr, A., “Entertainers at the *Symposion*: The *Aklotoi* in the Archaic Period” en *SOTS*, pp. 185-194; Fisher, N., “Symposiasts, Fish-eaters and Flatterers” en *TROA*, pp. 371-378.

¹⁴³⁷ Plutarco, *QC* 714C; Ateneo, *Ds* I, 16B; XV, 692F-694C; Aristófanes, *Equites*, 85 y 105-106; Longo de Lesbos, *DC* IV, 34; Pólux, *On* VI, 100, 8-11; *Suda*, α 122 y 966; Focio, *Lexicon* α 76-78; Estratis, *PCG* VII, fr. 23 y Ateneo, *Ds* I, 32B. De hecho el banquete que escribe Ateneo termina con una libación de vino puro y el canto de un Peán a la “Buena Salud” (XV, 702A-B).

Aparte de los banquetes-simposios privados y más o menos lujosos, debían de celebrarse también ya desde antiguo (y sufragados en muchos casos por las autoridades o por algún benefactor privado, pero también por los propios asistentes) banquetes públicos, bien fuesen profanos para celebrar algún festejo o acontecimiento importante (público o privado) o bien sagrados con ocasión de festividades, sacrificios a la divinidad o ceremonias religiosas o funerarias. En ellos participaba la gente invitada o podía participar la generalidad de los ciudadanos y en ellos, claro, se bebía vino y, en algunos, como solía ocurrir en los banquetes sacrificiales (§ 7.4.1), mucho¹⁴³⁸.

7.2.2. “Refrigerios o colaciones de vino dulce” (γλυκισμοί/*glycismoi*).

Aparte de los banquetes (públicos o privados) existía en la Grecia antigua otro contexto para el consumo de vino “en sociedad”. Recibía el nombre de γλυκισμός/*glycismos* y podríamos traducirlo al castellano por “refrigerio”, “refacción” o “colación” de vino dulce, pues debía de hacerse siempre con este tipo de vino. O tal vez podría traducirse por “aperitivo” pues solía ofrecerse algún elemento comestible junto con el vino dulce. Existe también otro término: el verbo γλυκίζειν/*glycizein* que significaría algo así como “dar vino dulce”. Ambos términos aparecen, más que en los textos literarios, en inscripciones, en las que suelen mencionarse entre el desayuno (ἄριστον) y la comida (δεῖπνον) por lo que puede decirse que el *glycismos* se celebraba “entre comidas” y, desde luego, no puede confundirse con un banquete. No debía de ser excepcional sino más bien algo relativamente habitual. Solía ser de carácter frugal, siempre era un acto público y podía celebrarse por distintos motivos. Podía tener lugar, por ejemplo, en las celebraciones religiosas que duraban toda una jornada y en las que se ofrecían sacrificios a la divinidad pero el banquete en el templo se celebraba tarde. En estos casos el *glycismos* se convertía

¹⁴³⁸ Eurípides, *Ion*, 1166-1182; Ateneo, *Ds* I, 3D-E. Banquetes públicos eran, sin duda, las comidas en común que celebraban lacedemonios (φειδίτια/*phiditia*) y cretenses (συσσίτια/*syssitia*), instituidas por la ciudad, y a las que los participantes contribuían con vino y alimentos (Plutarco, *Lycurgus* 10-12; Ateneo, *Ds* IV, 139C-E y 143A-F; Jenofonte, *De republica Lacedaemoniorum* 5, 2-7); Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 53-81. Y también eran banquetes públicos las κοπίδες/*copides* de los lacedemonios y las que se celebraban en Atenas en las fratrías durante las fiestas Apaturias o en el Pritaneo/*tholos* (σίτησις) donde solía invitarse a comer a huéspedes extranjeros y a los benefactores de la ciudad (lo que era considerado un honor) y donde comían los πρυτάνεις/*prytaneis*, sentados y en un acto protocolario más bien rústico en contraste con el tradicional y aristocrático simposio privado. Y banquetes públicos serían la gran mayoría de los sacrificios rituales a la divinidad (§ 7.4.1) o celebraciones religiosas como “la Fiesta de los Jarros” (§ 7.4.3) que tendrían lugar generalmente al aire libre y con los comensales reclinados. Y también lo serían muchos de los banquetes funerarios (§ 7.4.2). Cf. Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 81-90; 147-177 y 291-415 donde estudia la organización y desarrollo de los banquetes públicos.

en un tentempié sobre todo para las gentes venidas de lejos. O podía ofrecerse con motivo de eventos de carácter civil y sufragado frecuentemente por algún benefactor con ocasión de celebrar algún acontecimiento privado (un decreto honorífico, alcanzar una magistratura, por ejemplo). Podía tener lugar en el *bouleuterion* (βουλευτήριον) de la ciudad, en otro lugar público o en la propia casa del que ofrecía el *glycismos*, como ocurre en el caso de varios decretos honoríficos de Priene en los que se invita a la casa del benefactor a todos, ciudadanos y extranjeros, hombres libres y esclavos¹⁴³⁹. E incluso en el teatro. Cuenta Filócoro que en las representaciones teatrales “a los espectadores a lo largo de todo el certamen se les escanciaba vino y se les ofrecían cosas de picar (τραγήματα). Y también cuando entraban los coros les servían de beber”. O en el estadio. Calixeno de Rodas refiere que todos los presentes en el estadio de la ciudad de Alejandría, donde terminó el desfile dionisiaco organizado por Ptolomeo Filadelfo, fueron agasajados ordenadamente con un vino dulce (πάντες κοσμίως ἐγλυκάνθησαν ἐν τῷ σταδίῳ) una vez hecha la mezcla en hidrias (ὕδριαι) y tinajas (πίθοι)¹⁴⁴⁰.

7.2.3. Tabernas (Καπηλεῖα).

La gente común y corriente, con pocos recursos, acudiría con cierta frecuencia a las tabernas en busca de esparcimiento y diversión y allí podría comer y beber discrecionalmente a precios asequibles (como sucede aún hoy). Entre los griegos antiguos los tracios y bizantinos solían tener fama (posiblemente un estereotipo) de ser pueblos muy dados a la bebida y de pasarse la vida en la taberna. De creer al historiador Filarco, los ciudadanos de Bizancio eran tan aficionados al vino (οἰνόφλυγας ὄντας) que vivían en las tabernas, les alquilaban sus propias camas con sus esposas dentro a los extranjeros y no soportaban oír una trompeta de guerra ni en sueños”. Y el historiador Calístenes cuenta una anécdota del citaredo Estratónico en la que este se ofrece a reconocer, con los ojos tapados, cualquier parte de la ciudad de Maronea de Tracia a la que le lleven. Conducido efectivamente con los ojos tapados a un punto y preguntado dónde estaba, contestó:

¹⁴³⁹ Decretos de Priene, *I. Priene* 51, XII, 30 (109); 56, XX, 238 (111); 66, VI, 44 (108) en honor de Herodes, Crates y Mosquión, del siglo II a.C. Véanse también otros decretos similares en *IG* VII, 2712, 67-77 (Beocia) o *IG* XII, 124 3-15 (Éreso). Cf., asimismo, Schmitt Pantel, P., “Rite culturel et rituel social: Manieres de boire le vin dans les cités grecques” en *IVV*, pp. 94-96; *La cité au banquet*, pp. 344-348; Robert, L., *Etudes Anatoliennes*, pp. 38-39.

¹⁴⁴⁰ Filócoro, *FGrH* 328, fr. 171 y Ateneo, *Ds* XI 464F; Ferécrates, *PCG* VII, fr. 101 y Ateneo, *Ds* XI, 485D; Calixeno de Rodas, *Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2, 220 y Ateneo, *Ds* V, 200A-B. Quizá el *glycismos* equivaliera, en cierta medida, a lo que aquí se conoce (o se conocía) como “un vino español”.

“frente a una taberna”, “pues daba la impresión”, dice el historiador, “de que toda Maronea era una inmensa taberna (καπηλεῖον)”¹⁴⁴¹. Y para la población esclava y otras gentes de muy escasos o nulos recursos económicos (πτωχοί) las tabernas constituirían en la práctica el único recurso de bebida y diversión del que pudieran disfrutar¹⁴⁴², aunque a ellas llegarían, casi con seguridad, los vinos de más baja calidad que se producían en las haciendas particulares¹⁴⁴³. Pero no solo en las ciudades habría tabernas. Varrón aconsejaba abrirlas también en lugares estratégicos, como serían los caminos muy frecuentados y donde seguramente recalaría toda clase de gentes¹⁴⁴⁴.

7.3. Vida social: Vino y perfumes.

Si el vino se “perfumaba” en Grecia con relativa frecuencia (§ 9.1.3), un número considerable de perfumes tenía, a su vez, al vino como ingrediente entre sus componentes. Existía, pues, entre ambos una especie de relación biunívoca. El origen del perfume dice Plinio que fue el lujo que propició mezclar todos los aromas que de por sí exhalan los bosques de árboles, y conseguir de esta manera un solo olor a partir del conjunto de todos ellos¹⁴⁴⁵. Posiblemente los perfumes (θύη/μύρα), como la vitivinicultura, llegaron a Grecia desde el Oriente. Quizá desde Fenicia o aledaños, pues a esas tierras llegó la reina de

¹⁴⁴¹ Filarco, *FGrH* 81, fr. 7 y Ateneo, *Ds* X, 442C; Calístenes, *FGrH* 124, fr. 5 y Ateneo, *Ds* VIII, 351E; Fisher, N., “Symposiasts, Fish-eaters and Flatterers” en *TROA*, pp. 355-356.

¹⁴⁴² A los esclavos difícilmente se les permitiría beber vino en la hacienda familiar (quizá el día de la *πιθοίγια*, § 7.4.3). El Pseudo-Aristóteles (*Oeconomica* I, 5/1344a, 30), por ejemplo, aconseja que, “puesto que el vino hace insolentes incluso a los hombres libres (y muchas naciones de hombres libres se abstienen de él como ocurre con los cartagineses en campaña militar), a los esclavos no se les debe dar nunca vino o en muy escasas ocasiones. A los esclavos hay que darles trabajo, castigo y comida que es la paga del esclavo”. Horacio, por su parte, en la epístola dirigida a su granjero (*Epistulae* I, 14, 20-25) dedica unos versos al ambiente tabernario y en *Sermones* (II, 4, 63) utiliza la expresión “inmundas tabernas” (*immundis fervent allata popinis*). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 184-185.

¹⁴⁴³ Posiblemente vinos sin envejecer como sugiere Johnson (*Historia del vino*, p. 40) o vinos del tipo *amphias*, *deuterias* o similares. Galeno (*De antidotis* XIV, 79, 15) coloca el vino expendido en las tabernas en el polo opuesto al Falerno (considerado como el mejor vino italiano de su época) y Aristófanes (*Ecclesiazusae*, 153-155) o Luciano (*Hermotimus*, 59, 10) dejan entrever que el vino podía llegar ya falsificado a la taberna. Y también podía ser adulterado en la propia taberna (no era precisamente buena la fama de los taberneros) como se desprende de Galeno (*RBMS* VI, 805, 5-8) y de varios escolios al verso 1063 del *Plutus* de Aristófanes o de la *Suda* (k 334). De hecho existía un término como *πηλός* (*pelos*), que en sentido propio significa “lodo”, para designar el vino adulterado (y quizá turbio y fangoso) y del que Hesiquio hace derivar (entre los jonios, dice) la palabra *κάπηλος* (“tabernero”) y *καπηλεῖον* (“taberna”). E, incluso existía un refrán recogido en Ateneo (*Ds* IX, 383C) y Eustacio (*CHI* II, 792, 12) que decía: Μὴ δεῖν τὸν Οἰνέα Πηλέα ποιεῖν (“No debe convertirse Eneo en Peleo”), relacionando estos nombres propios con οἶνος (“vino”) y *πηλός* (“lodo”). Cf. Hesiquio, *Lexicon* π 2191; *Suda*, π 178; κ 335-337; *EG* α 117, 5-12; κ 298; π 466, 14-26; *EM* 490 5-15; Focio, *Lexicon* κ 130, 20.

¹⁴⁴⁴ Varrón, *RRe* I, 2, 23: *Si ager secundum viam et opportunus viatoribus locus, aedificandae tabernae devorsoriae*.

¹⁴⁴⁵ Plinio, *NH* XIII, 1.

Saba, hacia mediados del siglo X a. C. cargada de perfumes como regalo para el rey Salomón. Teofrasto, que describe los árboles y plantas que producen sustancias aromáticas, termina su descripción con una lista de estas sustancias y afirma que casi la práctica totalidad de ellas procedían de Siria, India o Arabia. Columela afirma que Judea y Arabia debían su celebridad a sus preciados perfumes y Plinio dice que, entre todas las tierras, Egipto era la más adecuada para los perfumes¹⁴⁴⁶. Pero quizá se introdujesen en Grecia y Roma desde Persia, como dice el mismo Plinio, pues, según él, “los persas se impregnaban de perfume para neutralizar el mal olor corporal debido a la falta de aseo” y en consecuencia creía que el perfume debía de ser característico de ese pueblo, aunque no puede precisar cuándo se produjo su introducción en Roma¹⁴⁴⁷. Homero, que habla muchas veces de la unción de sus héroes con aceites tras el baño, no menciona los perfumes, aunque sí el aceite “perfumado” (τεθωμένον) en la *Iliada* cuando describe el baño de la diosa Hera, y Heródoto habla ya de los perfumes aunque en Arabia y Persia¹⁴⁴⁸. Pero lo cierto es que tenemos noticia de que el perfume estaba presente en Grecia ya en la época micénica y asimismo de que el vino estaba presente como un ingrediente más en la preparación de algunos perfumes¹⁴⁴⁹. Y en la época clásica estaban ya suficientemente difundidos por el territorio griego y se utilizaban de forma habitual en fiestas, banquetes y demás eventos sociales¹⁴⁵⁰.

Teofrasto cuenta que los perfumes de Egipto, el aceite de mirra y algunos otros de olor fuerte, se volvían más agradables si se los mezclaba con vino suave y de buen aroma (ἡδύς/εὐώδης), e incluso la mirra misma, dice, es más aromática y su aroma más agradable cuando antes de quemarla se la agita de forma adecuada introducida en vino dulce¹⁴⁵¹. Y el vino, por lo general el “añejo” y “oloroso o de buen aroma” (παλαιός, εὐώδης), está también presente en varios de los perfumes de uso corriente en la Grecia antigua junto a

¹⁴⁴⁶ *Septuaginta*, I Reyes 10, 10; Teofrasto, *HP* IX, 4-7; 7, 2-3; Columela, *RRa* III, 8, 4; Plinio, *NH* XIII, 26; Isidoro, *Etymologiae* XVII, 8, 1-14.

¹⁴⁴⁷ Plinio, *NH* XIII, 3; 24 donde cita el edicto de los censores P. Licinio Craso y L. Julio César del año 89 a. C. prohibiendo la venta de perfumes “exóticos”, por lo que su introducción en Roma debió de ocurrir bastante antes.

¹⁴⁴⁸ Homero, *Odyssea* III, 466; IV, 49; VI, 96; XVII, 88, por ejemplo (el baño de Hera se describe en *Ilias* XIV, 170-174); Heródoto, *Historiae* III, 107; Ateneo, *Ds* XV; 688C-D.

¹⁴⁴⁹ Así lo atestigua la tablilla micénica PY Un 267, procedente del área de Pilo, en la que aparecen como ingredientes de un ungüento aromático el cilantro, la juncia, la miel, la lanolina y el vino. Cf. Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 35 y 88-91.

¹⁴⁵⁰ Jenofonte, *Symposium* 2, 3-4; Ateneo, *Ds* XV; 688E-689F.

¹⁴⁵¹ Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4. 44, 10 Wimmer; *CP* VI, 17, 2.

otras sustancias aromáticas (ἡδύσματα), elementos todos ellos que se diluían en el componente esencial en estos casos: el aceite que hacía a la vez de elemento aglutinante (στύμμα). Los perfumes en general, además de cumplir la función primaria de proporcionar buen aroma al que los utilizaba, se empleaban también, sobre todo por los médicos, para usos terapéuticos lo mismo que la gran mayoría de los llamados “vinos preparados” vistos antes (§ 5.3). Posiblemente se debiera a la influencia sobre la salud que se atribuía al aroma en general pero quizá también a las plantas y sustancias aromáticas y al vino que podían intervenir en su elaboración¹⁴⁵². Las citas de perfumes en textos médicos son casi innumerables y recetas para la preparación de perfumes (y aceites) las podemos encontrar en textos de Dioscórides, Galeno y otros médicos, o de Plinio el Viejo¹⁴⁵³. Había muchas clases de perfumes en la antigua Grecia, y bastantes de ellos tenían el vino como un ingrediente más. Entre estos últimos, se enumeran algunos (solo a título de ejemplo) y según la fórmula de elaboración que ofrece Dioscórides, pues no en todos los autores aparece la misma receta para el mismo nombre de perfume:

- *Cyphi* (κῦφι). Las formas de preparar este perfume de origen egipcio, grato a los dioses y empleado hasta la saciedad por los sacerdotes de Egipto, al decir de Dioscórides, debían de ser diversas y numerosas así como los ingredientes que intervenían en su elaboración, según asegura el propio médico. Generalmente, dice él, se hacía a base de aceite, enebro, juncia y cálamo aromáticos, resina pura, uvas pasas, miel, mirra y vino añejo oloroso. Además de su uso como perfume, al parecer, se empleaba también como ingrediente en algunos antídotos y, bebido en las proporciones adecuadas, debía de ser bueno y conveniente para los asmáticos. Plutarco enumera hasta dieciséis ingredientes distintos (entre ellos el vino) y comenta que se quemaba por las noches en los templos de Isis y que sus virtudes eran inducir el sueño sin necesidad de embriaguez alguna, disipar las preocupaciones del día y dejar limpia la imaginación, sede de los ensueños¹⁴⁵⁴.

¹⁴⁵² “Los perfumes son adecuados en algunas afecciones, bien mezclados con fármacos, bien en infusión o bien dados a oler”, decía Dioscórides (*MMI*, 42, 2). Véase al respecto, § 5.1.1. Aroma y nota 972.

¹⁴⁵³ Dioscórides, *MMI*, 25 y 43-63; Galeno, *SMTF* XI-XII; Pablo de Egina, *EML* VII, 20-23; Aecio, *LibMed* I, 109-140; Plinio, *NH* XIII y XV. En realidad, la mayor parte de aceites, perfumes y vinos (de los llamados “preparados”) comparten prácticamente los nombres y tienen fórmulas de preparación que, *mutatis mutandis*, son muy similares y parecidas.

¹⁴⁵⁴ Dioscórides, *MM* I, 25; Plutarco, *De Iside et Osiride*, 372C y 383E-F; Galeno, *De antidotis* XIV, 117, 13; Pablo de Egina, *EML* VII, 22; Oribasio, *Synopsis* III, 220; Arquígenes, pág. 17, 15-30 Brescia.

- *Cyprinon* (κύπρινον) elaborado con las flores de un árbol de Egipto, de la familia de las oleáceas, llamado κύπρος/*cypros* (y aligustre o alheña en castellano), aceite ὀμφάκινον/*omphacinon*¹⁴⁵⁵, vino añejo oloroso, cálamo aromático, mirra, cardamomo, agua de lluvia y algún otro ingrediente más. En medicina se creía que era bueno para los que padecían de los nervios y, utilizado en emplasto, para las anginas¹⁴⁵⁶.
- *Gleucinon* (γλεούκινον). Preparado con aceite *omphacinon*, junco oloroso y cálamo aromático, aspálato, nardo céltico, miel y algunas otras hierbas aromáticas. Y mosto (γλεῦκος) en vez de vino, de donde deriva su nombre. El recipiente que contenía el aceite, el mosto y los aromas, debía quedar enterrado entre los orujos de los que se había obtenido el mosto. Y había que removerlo todos los días durante dos meses. En medicina se consideraba laxante y útil contra todos los padecimientos de nervios entre otras varias aplicaciones¹⁴⁵⁷.
- *Irinon* (ἴρινον). Su nombre deriva de ἴρις (“iris”, una especie de lirio). Debía de haber varias fórmulas para su elaboración de las que Dioscórides recoge dos. Según una de ellas se preparaba cociendo previamente en aceite un trozo de xilobálsamo¹⁴⁵⁸ bien majado, y añadiendo luego cálamo aromático molido, vino añejo oloroso, un poco de mirra y finalmente iris bien molido. El mejor perfume *irinon*, dice Dioscórides, es el que huele únicamente a iris, tal como el de Perge en Panfilia (Asia Menor) y el de Élide en Acaya (Peloponeso). En medicina se pensaba que tenía virtud emoliente y calorífica y que limpiaba las llagas sucias, entre otras cosas¹⁴⁵⁹.
- *Narcissinon* (ναρκίσσινον). Se preparaba con la flor del narciso (νάρκισσος), aceite, vino añejo oloroso, cálamo aromático, aspálato y mirra, entre otros ingredientes. En

¹⁴⁵⁵ Sobre el árbol (κύπρος), posiblemente el aligustre (*Ligustrum vulgare* L) o tal vez la alheña (*Lawsonia inermis* L.), arbusto del que se obtenía un tinte conocido con ese nombre, cf. Dioscórides, *MM* I, 95; Galeno, *SMTF*, XII, 54; Plinio, *NH* XII, 109; XXIII, 90.

El aceite ὀμφάκινον (*omphacinum* en latín) se elaboraba con aceitunas aún verdes y sin madurar y tenía innumerables usos en farmacopea, medicina y perfumería. Dioscórides (*MM* I, 30) dice que era el mejor para el uso de la salud y para el uso en perfumería. Cf. Asimismo, Plinio, *NH* XII, 130 y XXIII, 79.

¹⁴⁵⁶ Sobre el perfume *cyprinon*, cf. Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4. 25 y 26; Dioscórides, *MM* I, 55, 1; Pablo de Egina, *EML* VII, 20, 26-27; Aecio, *LibMed* I, 129; Plinio, *NH* XIII, 5 y 12.

¹⁴⁵⁷ Sobre el perfume *gleucinon*, cf. Dioscórides, *MM* I, 57; Galeno, *CMPG* XIII, 1041; Oribasio, *ColMed* XI, γ, 7; Pablo de Egina, *EML* VII, 20, 34; Plinio, *NH* XV, 29.

¹⁴⁵⁸ Ξυλοβάλαμον/*xilobalsamon* es el “Bálsamo obtenido de la madera del árbol” frente al opobálsamo (ὀποβάλαμον) extraído mediante un sangrado del árbol del bálsamo (*Commiphora opobalsamum* L.). El balsamero o árbol del bálsamo (βάλαμον) solo crecía en un valle de Judea. Cf. Teofrasto, *HP* IX, 6; Dioscórides, *MM* I, 19; Galeno, *SMTF* XI, 846; *CMSL* XII, 554; Plinio, *NH* XII, 111-123.

¹⁴⁵⁹ Sobre el perfume *irinon*, cf. Dioscórides, *MM* I, 56, 2; Galeno, *CMSL* XII, 542; Aecio, *LibMed* I, 130; Pablo de Egina, *EML* VII, 20, 29.

medicina se consideraba eficaz, al decir de Dioscórides, para todo lo relacionado con la matriz, aunque producía dolor de cabeza¹⁴⁶⁰.

- *Oinanthinon* (οἰνάνθινον). Era el perfume que se preparaba con la flor de la vid y, más en concreto, con la flor de la vid silvestre (οἰνάνθη/*oinanthe*). El perfume preparado con ella, recibía el nombre de οἰνάνθινον/*oinanthinon*, un nombre próximo al del “vino medicinal” (§ *supra* 5.3.1. *Oinantinos*) que también tenía a la flor de la vid silvestre como ingrediente principal. El perfume “enantino” se preparaba con aceite *omphacinon* y flores de vid silvestre únicamente. Y el más estimado, dice Dioscórides, era “el que solo muestra olor a flor de vid”. En este sentido, Plinio afirma que “ningún perfume aventaja en ninguna parte al aroma de las vides en flor” y, según él, las mejores vides para este menester eran las de Mesopotamia, Siria y Chipre, mientras que las de Media solo eran útiles a la medicina. Se consideraba, lo mismo que el perfume de rosas, astringente y refrescante¹⁴⁶¹.
- *Rhodinon* (ρόδινον) y *Rhodides* (ρόδιδες). Este último era un perfume que se preparaba con rosas frescas en forma de una especie de “pastillas” que eran utilizadas por las mujeres formando un collar, dice Dioscórides, para evitar los malos olores de la sudoración estival. En él intervenía el vino de Quíos (Dioscórides no especifica cuál), junto a rosas frescas, aceite, nardo índico, miel y mirra. Aunque posiblemente mucho más conocido que este era el llamado perfume *rhodinon* (ρόδινον) que también se preparaba con rosas y con casi los mismos ingredientes que se utilizaban para elaborar el *rhodides*. Se consideraba astringente, refrescante y útil para el dolor de cabeza, en lociones y en emplastos¹⁴⁶².
- *Susinon* (σοῦσινον), también llamado *lirinon* (λείρινον) al decir de Dioscórides y Oribasio o *crininon* (κρίνινον) al decir de Galeno. Estaba elaborado a base de flores de “azucena” o “lirio blanco” (σοῦσον/λείριον/κρίνον *suson/leirion/crinon*), aceite, vino oloroso, mirra, cálamo aromático y cardamomo, entre otros ingredientes. Destacaba el

¹⁴⁶⁰ Sobre el perfume *narcissinon*, cf. Dioscórides, *MM* I, 53; Aecio, *LibMed* I, 118, 1. Sobre el narciso (*Narcissus poeticus* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 6, 9; VII, 13, 1-2; Dioscórides *MM* IV, 158; Galeno, *SMTF* XII, 85; Oribasio, *ColMed* XII v 4; Plinio, *NH* XXI, 25 y 128.

¹⁴⁶¹ Sobre el perfume *oinanthinon*, cf. Dioscórides, *MM* I, 46; Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4. 27, 10 Wimmer; Galeno, *Ad Glauconem* XI, 110; Aecio, *LibMed* I, 111; Ateneo, *Ds* XV, 689D; Plinio, *NH* XII, 132-133; XIV, 8. Sobre la *oinanthe* o enante § 5.3.1 *Oinanthites*.

¹⁴⁶² Dioscórides, *MM* I, 43; 99, 3; Galeno, *SMTF* XI, 537-538; Pablo de Egina, *EML* VII, 20, 4; Aecio, *LibMed* I, 113; Oribasio, *Libri ad Eunapium* IV, 130; Plinio, *NH* XIII, 9; XV, 30; Ateneo, *Ds* XV, 689D.

que se hacía en Fenicia y Egipto. En medicina se utilizaba contra la caspa y, bebido, revolvía el estómago, provocaba náuseas y era buen purgante¹⁴⁶³.

7.4. Vida religiosa y cultural: Sacrificios y libaciones a los dioses. Ritos funerarios. Festividades religioso-culturales en honor de Dioniso.

En la Grecia antigua, en la que no existía el descanso semanal obligatorio, el calendario de festividades tenía suma importancia, solía estar regido por la religión (en cierta medida también en nuestros días) y la mayor parte de las manifestaciones populares y culturales estaban estrechamente ligadas a celebraciones religiosas, por lo que es muy difícil separar una cosa de la otra. Aunque bien es verdad que muchos de estos festejos estaban ligados, a su vez, al calendario agrícola, sobre todo al momento de la recolección de las cosechas. En cualquier caso, el vino, de una forma o de otra, solía estar siempre presente en estas celebraciones sin importar mucho la divinidad en cuyo honor se celebrase la festividad o a la que se dirigiesen las oraciones y súplicas. Pero tenía una presencia especial, formando parte del ritual y adquiriendo una especial significación, en las festividades dedicadas a su dios, Dioniso, que son, por otra parte, las únicas que tendrán cabida en este trabajo. Aparte del simbolismo religioso que generalmente se atribuía a la vid como imagen del ciclo de la vida y de la fertilidad, a la que también se asociaba a Dioniso, el vino añadía nuevos matices a esa imagen¹⁴⁶⁴ y se festejaba con ritos y ceremonias religiosas todo lo que rodeaba su producción y elaboración, sobre todo los momentos más significativos como la vendimia (§ 3.1) y la apertura de las tinajas de vino nuevo (§ 7.4.3). Prescindiendo de todas esas connotaciones y simbolismos (tan importantes en las sociedades antiguas) que terminarían por conferir al vino una condición casi divina que lo convertiría, al menos en un principio, en una bebida propia de reyes y héroes, el carácter sacro del vino se ponía de manifiesto en su incorporación a los ritos

¹⁴⁶³ Sobre el perfume *susino/crinino*, cf. Dioscórides, *MM* I, 52, 1; Teofrasto, *De odoribus*, fr. 4.27, 5 Wimmer; Galeno, *SMTF* XII, 45, 10; *LDEHE* XIX, 71 y 82; Pablo de Egipto *EML*, VII, 20, 7-8; Aecio, *LibMed* I, 116, 1; Oribasio, *ColMed* XI, κ, 36; Plinio, *NH* XIII, 11. Ateneo, *Ds* XV, 689D. Sobre la azucena o lirio blanco (*Lilium candidum* L.), cf. Teofrasto, *HP* VI, 6, 8-9; Galeno, *SMTF* XII, 45-47; Dioscórides, *MM* III, 102; Oribasio, *ColMed* XI κ 36; Plinio, *NH* XXI, 22-26; *Geoponica* XI, 19-20.

¹⁴⁶⁴ H. Johnson (*Historia del vino*, pp. 29-34) hace una amplia descripción de este simbolismo, de la relación mística que sentían los griegos con el vino a través de su adoración a Dioniso, de la catarsis y “entusiasmo” que podían vivir al sentirse poseídos por el dios, y de la identificación del vino con la sangre de Dioniso, imagen que se repetirá después con el cristianismo. Y T. Unwin (*El vino y la viña*, pp. 35-38; 121-139 y 191-200) hace un recorrido por el simbolismo de la vid y el vino desde los primeros tiempos en Mesopotamia y Egipto hasta el cristianismo.

religiosos y en su presencia en algunos momentos especialmente significativos de la vida de las personas, bien se tratase de acontecimientos individuales o bien colectivos. Se ofrecían libaciones de vino y sacrificios cruentos a los dioses inmortales, de forma frecuente y en cualquier circunstancia y lugar, para conseguir que estos fuesen propicios. Se hacían juramentos, poniendo por testigos a los dioses, que se sellaban con vino. Y desde luego el vino adquiriría un singular significado sagrado en los contextos fúnebres.

7.4.1. *Sacrificios y libaciones a los dioses.*

Las ofrendas de comida (y de bebida) hechas ritualmente por los hombres a los dioses, ya fuesen productos del campo o sacrificios de animales, se celebraban con frecuencia en gran parte de la cuenca mediterránea y en el Próximo Oriente y Egipto al menos desde el II milenio a. C.¹⁴⁶⁵. Se hacían, además de para procurar el sustento a la divinidad (pues se pensaba que los dioses, como los hombres, tenían necesidad de alimento y bebida para subsistir), para desagraviarla y aplacarla si se pensaba que se le había molestado por algo, para pedir su ayuda y que fuese propicia con las acciones que se iban a emprender o como agradecimiento por los favores concedidos. Pero también es cierto que representaban para mucha gente una ocasión única de poder comer bien (sobre todo carne) y de beber vino a discreción¹⁴⁶⁶. En Grecia podían ofrecerse a los dioses distintos productos agrarios¹⁴⁶⁷ y sacrificarse diferentes especies de animales de los que generalmente solo una parte se ofrecía a los dioses (quemándola) y se reservaba el resto para los asistentes al sacrificio (θυσία). Estos adquirían entonces, por así decirlo, un doble papel, el de fieles y el de comensales, conformando entonces un acto festivo a la vez social y sacro. Una vez separada la parte del animal (o animales) dedicada a la divinidad, el resto se distribuía entre los asistentes y se celebraba entonces un verdadero banquete (“banquete

¹⁴⁶⁵ Heródoto, *Historiae* II, 39-41; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 18, 23 y 153-156. Y un buen resumen sobre los sacrificios a la divinidad y su ritual en el mundo antiguo puede verse en los distintos capítulos de *Sacrificio e società nel mondo antico* editado por Grottanelli, C. y Parise, N.F.

¹⁴⁶⁶ En la Grecia de aquellos siglos mucha gente solo tendría acceso a comer carne y solo se hartaría de comer y de beber en estas o similares circunstancias (Pseudo Jenofonte, *Atheniensium respublica* 2, 9; Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 231-232).

¹⁴⁶⁷ Cereales, legumbres, nueces, olivas, miel, vino... (Polemón el epigramático, fr. 88 Preller y Ateneo, *Ds* XI, 478D; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace*, pp. 135-136). Estas ofrendas podían ser presentadas a las divinidades más diversas y no estaban reservadas en absoluto a los dioses ctónicos o a los héroes (Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché...*, p. 514). Así, en las Fiestas Antesterias, por ejemplo, se ofrecían a Hermes ollas de legumbres cocidas, aunque bien es verdad que bajo el epíteto de Χθόνιος (§ 7.4.3, nota 1495) y en las Teoxenias se ofrecía a la divinidad todo tipo de alimentos (incluso carne) pero preparados como los consumen los humanos (§ 4.2.2 nota 892).

sacrificial”) en el que se consumía la carne de los animales sacrificados, pero también vino y, al parecer, mucho¹⁴⁶⁸. Estos sacrificios podían ser públicos, es decir, ofrecidos a la divinidad por las autoridades (o por algún personaje relevante) con ocasión de algún acontecimiento de especial importancia para la comunidad o para el personaje que los ofrecía y todo el pueblo podía asistir a ellos. O bien podían ser privados y realizados por algún particular y acudían entonces a ellos solo sus invitados (que, en ocasiones, también podía ser toda la ciudadanía que lo desease)¹⁴⁶⁹. A estos festines religioso-sacrificiales se les conocía como *θοῖναι* y *θάλειαι* y a los más suntuosos se les llamaba *εἰλαπίναι*¹⁴⁷⁰. Y, debían de ser ciertamente abundantes (*δαῖτα θάλειαν*, dice Ateneo) pues, según Seleuco de Alejandría, en la Antigüedad no era costumbre tomar en demasía ni vino ni ninguna otra cosa placentera salvo que se hiciera en honor de los dioses¹⁴⁷¹. Ateneo, no obstante, comenta en otro pasaje que en un principio los sacrificios a la divinidad eran celebraciones más bien austeras en las que se tomaban con moderación la comida y la bebida (y sentados), pues “se consideraba que los dioses (concebidos a imagen de los hombres) asistían al banquete en busca de las primicias y libaciones y que solo después de realizado el sacrificio en su honor y cuando los dioses ya se habían ido, los asistentes se lanzaban a

¹⁴⁶⁸ La gran mayoría de las especies de animales que se sacrificaban en estos rituales (ganado vacuno, porcino, ovino, caprino, aves... Homero, *Ilias* XXIII, 30-32, por ejemplo) servían a la vez como alimento de los humanos asistentes al sacrificio. Pero podía haber excepciones como era, sin duda, sacrificar un perro a Ares o un caballo a Poseidón (Pausanias, *GD* III, 14, 9 y VIII, 7, 2), animales de los que, posiblemente, los asistentes no probasen bocado alguno y la víctima se destruiría del todo mediante fuego. Aunque esto también podía suceder en algunos sacrificios (sobre todo si se celebraban en los santuarios) en los que la víctima, fuera el animal que fuera, era destruida por completo. Cf. Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché...*, p. 517; Schmitt Pantel, P., “Rite culturel et rituel social” en *IVV*, pp. 98-104; *La cité au banquet*, pp. 131-146; Durand, J., “Sacrificare, dividere, ripartire”, y Lissarrague, F. y Schmitt Pantel, P. “Spartizione e comunità nei banchetti greci” en Grottanelli-Parise, *Sacrificio e società nel mondo antico*, pp. 193-226. Y en cuanto al consumo de vino, véase la página siguiente.

¹⁴⁶⁹ En Homero aparecen sus héroes ofreciendo sacrificios públicos a los dioses en varias ocasiones. Una de ellas, y muy significativa, es la hecatombe que ofrece Odiseo a Apolo en Crisa cuando devuelve Criseida a su padre (*Ilias* I, 430-472) para pedir al dios que cese en su cólera y aleje la peste del ejército aqueo, mientras que Ateneo (*Ds* I, 3D-E) nos cuenta, por ejemplo, la hecatombe que ofreció Conón al pueblo de Atenas tras vencer a los lacedemonios en la batalla naval de Cnido o el sacrificio a Zeus Olímpico con el que Alcibiades agasajó a la concurrencia el año que ganó tres premios en las carreras de carros en Olimpia.

¹⁴⁷⁰ Se empleaba el término *θοῖναι* (de *θεοί/οἶνος*), dice Ateneo (*Ds* II, 40C-D), porque los que asistían a ellos “pensaban que debían tomar vino en honor a los dioses”, y *θάλειαι* (de *θεοί/ἀλίσσειν*) porque los asistentes “pensaban que se reunían y juntaban gracias a los dioses”. Plutarco, en cambio (*QC* 746E), relaciona este último término con *Θάλεια* (Talía), musa de la comedia, y por eso, dice, “de los que se tratan entre sí en el vino amistosa y cordialmente decimos que *θαλιάζειν*”. *Εἰλαπίναι*, término que aparece ya en Esquilo (*TGrF* III, fr. 424) y Eurípides (*Medea*, 193 y *Helena*, 1337) y también en Homero (*Ilias* X, 217; *Odyssea* XI, 415) “deriva de los preparativos y el gasto que se producen durante estas celebraciones ya que *λαφύττειν* καὶ *λαπάζειν* significan vaciar y gastar”, dice Ateneo (*Ds* VIII, 362E-F). Sobre estos términos puede verse Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 38-40.

¹⁴⁷¹ Seleuco de Alejandría, pág. 51 Müller y Ateneo, *Ds* II, 40C.

la diversión”¹⁴⁷². Pero, andando el tiempo, estas celebraciones debieron de ir transformándose poco a poco en tumultuosas y debían de terminar convertidas en tan gran jolgorio y alboroto que, dice Ateneo, “hasta el dios termina por cubrirse el rostro y marcharse, abandonando la ciudad entera”. Epicarmo recoge bastante bien este ambiente: “Del sacrificio (θυσίας) surgió el festín (θοίνα); del festín el beber; del beber surgió el andar de juerga; del andar de juerga, la trifulca y de esta el juicio; de la sentencia, los grilletes y la multa”¹⁴⁷³. En todo caso, el vino debía de correr sin tacañería en estas celebraciones, pues Aristóteles incluso hace derivar la etimología del verbo μεθύειν (“emborracharse”) de que el vino se tomaba “después de sacrificar” (μετά το θύειν). Aunque no sea cierta esta etimología, nos puede poner, sin embargo, en la pista de cómo podían terminar los banquetes sacrificiales tanto los más antiguos como los posteriores¹⁴⁷⁴.

Pero, además de las ofrendas de alimentos sólidos, a los inmortales también se les hacían libaciones (σπονδαί) u ofrendas de bebida y posiblemente con más frecuencia que los sacrificios. Y debían de hacerse desde muy antiguo, ya desde los tiempos micénicos¹⁴⁷⁵. Las libaciones se hacían de forma frecuente, e incluso diaria, y en cualquier circunstancia y lugar (con todo, eran más baratas que los sacrificios de animales) y solía utilizarse con frecuencia un vaso especial (*phiale* o pátera, § 9.3.13). Se hacían de pie con la copa en la mano y los ojos alzados hacia el cielo, se derramaba un poco de líquido en el suelo y, tras la correspondiente plegaria y súplica, se bebía el resto¹⁴⁷⁶. Podían realizarse con distintos líquidos (vino, leche, aceite, miel...), solos o mezclados, y si no intervenía el vino, se llamaban entonces νηφάλιοι, pero las más frecuentes, con mucho, eran las que se hacían con vino (οἶνοσπονδαί), quizá porque el vino se consideraba una bebida prestigiosa que podía ofrecerse a los dioses de la misma manera que se les dedicaba un templo o un

¹⁴⁷² Ateneo, *Ds* VIII, 363D-364D. *Sensu contrario*, Pausanias (*GD* VIII, 2, 4) afirma, incluso, que “en los primeros tiempos de la Arcadia los hombres, por su justicia y su piedad, eran con frecuencia huéspedes y compañeros de mesa de los dioses”.

¹⁴⁷³ Ateneo, *Ds* X, 420F; Epicarmo, *PCG* I, fr. 146 y Ateneo, *Ds* II, 36C-D.

¹⁴⁷⁴ Aristóteles, fr. 3 Rose y Ateneo *Ds* II, 40D. El verbo μεθύειν parece estar emparentado más bien con μέθυ/*methy*, término indoeuropeo para toda bebida fermentada/alcohólica (§ 5.3.1. *Hydromeli*) que aparece ya en micénico (*me-tu*, tablilla PY Fr 1202) y en varias ocasiones en Homero (*Ilias* IX, 469, *Odyssea* XII, 30, por ejemplo). El propio Ateneo (*Ds* VIII, 363B) dice que “los que se juntaban en estos banquetes... daban a la bebida el nombre de μέθυ”. Hesiquio (*Lexicon* μ 571), Focio (*Lexicon* μ 253, 10) o la *Suda* (μ 437) definen μέθυ precisamente como: οἶνος. ὅθεν τὸ μεθύσκεσθαι (“vino. De donde emborracharse”).

¹⁴⁷⁵ Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché...*, p. 514; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 101-108 y 135-142; Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 93-94.

¹⁴⁷⁶ Lissarrague, F., “Un rituel du vin: la Libation” en *IVV*, pp. 126-144; Vial, C., *Léxico de la antigüedad griega*, p. 137.

altar¹⁴⁷⁷. Se hacían en la vida cotidiana en la casa familiar (para que la divinidad fuese propicia a lo largo del día o en alguna tesitura especial) y en la vida social (en los banquetes era preceptivo hacer libaciones antes de empezar el simposio y también al terminarlo, § 7.2.1). Pero igualmente se hacían ante cualquier situación importante individual o colectiva¹⁴⁷⁸ o en momentos de especial dificultad que implicasen cierto riesgo para el individuo o para la comunidad (en la obra homérica aparecen varias tesituras arriesgadas en las que se hacen libaciones con vino a los dioses requiriendo su protección y ayuda¹⁴⁷⁹) y también, desde luego, en los contextos funerarios (§ 7.4.2). Solían acompañar asimismo a los juramentos y pactos (adquiriendo entonces una cierta solemnidad y sirviendo para sellarlos) como el que hicieron Agamenón y Príamo para resolver la guerra de Troya mediante un combate singular entre Paris y Menelao imprecando a los dioses el castigo para el posible perjurio¹⁴⁸⁰.

7.4.2. Ritos funerarios.

El culto a los muertos estaba muy presente en todas las sociedades antiguas y, por lo general, relacionado con la vida en el más allá donde se suponía que las necesidades de comida y bebida eran las mismas que en la vida terrena. Baste recordar en este sentido las momificaciones egipcias y las viandas y bebidas con las que se hacían enterrar los poderosos¹⁴⁸¹. En Grecia la tumba devenía en la habitación del difunto y en lugar de culto. En ella se situaban recipientes para la comida y la bebida del difunto que podían renovarse

¹⁴⁷⁷ Según Pausanias (*GD* I, 26, 5; VIII, 2, 3) en Atenas no solían hacer ofrendas de vino (ni sacrificios de animales vivos) a Zeus Hípato (Supremo). Los emesenos (de Emesa, Siria), adoradores del Sol, dice Filarco (*FGrH* 81, fr. 25 y Ateneo, *Ds* XV, 693E-F) que hacían las libaciones con miel “porque el dios, que hace una ruta inmutable en el cielo, no debía conocer la borrachera”. Y en la procesión (πομπή) organizada por Ptolomeo II Filadelfo en Alejandría, la ninfa Nisa (que crió a Dioniso cuando era niño) de vez en cuando hacía libaciones con leche (Calixeno de Rodas, *Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2 y Ateneo, *Ds* V, 198F). También Plinio (*NH* XIV, 88) cuenta que en tiempos de Rómulo las libaciones se hacían con leche.

¹⁴⁷⁸ Véase, por ejemplo, Hesíodo, *OD* 724; Sófocles, *Electra*, 269-270. Los jóvenes atenienses hacían libaciones (οἰνιστήρια) con vino a Heracles cuando eran admitidos como efebos (véase § 9.2, nota 1641).

¹⁴⁷⁹ Telémaco hace una libación a Atenea antes de hacerse a la mar en busca de su padre (*Odyssea* II, 430-433), Aquiles y Príamo ofrecen sendas libaciones a Zeus, el primero antes de que Patroclo entrase en combate y Príamo antes de ir a buscar el cadáver de su hijo Héctor (*Ilias* XVI, 225-248; XXIV, 284-287).

¹⁴⁸⁰ Homero, *Ilias* III, 245-301; Vial, C., *Léxico de la antigüedad griega*, p. 137. También entre los hititas el vino servía para sellar pactos y tratados de diversa índole (McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 183).

¹⁴⁸¹ Las paredes de muchas tumbas egipcias muestran multitud de escenas con representaciones de la vid y del vino. Y de ofrendas y libaciones a la divinidad y a los difuntos. Y en algunas se han encontrado viandas y bebidas para el viaje del difunto al más allá (tumba real de Ábidos, tumba de Tutankamón). Cf. Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 18, 153-154 y 162; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 91-96 y 134-141; Edgeworth Reade, J., “The Symposium in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence” en *IVV* p. 51; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 138-140.

periódicamente y las familias con más recursos embellecían los sepulcros de sus deudos con estelas y esculturas llamativas¹⁴⁸². Pero el sacrificio de animales al difunto y las libaciones (χοαί/λοιβαί) el día del funeral representaban, sin duda, la forma más noble de ofrenda alimentaria. La víctima (o víctimas) sacrificada para la ocasión podía ser totalmente consumida y destruida (generalmente por el fuego) y con su sangre podía hacerse una libación sobre la tumba del difunto de forma usual¹⁴⁸³. O bien podía destruirse solo una parte de ella y repartir el resto entre los asistentes al funeral teniendo lugar entonces a continuación un verdadero banquete (περίδειπνον) en el que se suponía que el difunto participaba, lo mismo que participaban los dioses en los sacrificios que se les ofrecían (§ 7.4.1), y en el que no podía faltar el vino¹⁴⁸⁴. El banquete podía celebrarse sobre la tumba del difunto o bien en la casa del familiar más próximo o en un lugar público. Esto explicaría que la arqueología haya desenterrado en algunas tumbas recipientes para comer, incluso con restos de comida, y vasos para beber vino como jarros, ritones, cántaros... (§ 9.3) mientras que en otras no se encontrara ninguno de estos utensilios. En cualquier caso, el hallazgo en las tumbas de abundantes vasos para beber, de materiales preciosos, indicaría el importante rol que el vino desempeñaba en este tipo de ceremonias y realzaría la importancia social o estatus de su propietario. El banquete fúnebre, por otra parte, podía repetirse con posterioridad generalmente en el aniversario de la muerte¹⁴⁸⁵. En el relato homérico, el περίδειπνον puede celebrarse una vez enterrado o incinerado el cadáver o bien antes del sepelio y, en caso de incineración, las cenizas de la pira funeraria solían terminar de apagarse con vino. Y, además del περίδειπνον o “banquete fúnebre”, solían hacerse también libaciones a alguna divinidad y al propio

¹⁴⁸² Esquilo, *Choephoroe*, 106-107: “Respeto la tumba de tu padre como si fuera un altar” le dice el corifeo a Electra. Solón, por otra parte, promulgó ya normas para intentar controlar el gasto en sepulturas y de asistencia a los muertos (Plutarco, *Solon*, 21). Véase, al respecto, Dodds, E. R., *Los griegos y lo irracional*, pp. 132-133.

¹⁴⁸³ Aquiles arrojó a la pira de Patroclo, como ofrenda, varios animales (incluidos cuatro caballos y dos perros) y 12 jóvenes troyanos y a la del propio Aquiles se arrojaron varios bueyes y ovejas (Homero, *Ilias* XXIII, 161-178; *Odyssea* XXIV, 65-66). Cf. Virgilio, *Aeneis* V, 75-79. Véase también nota 1486.

¹⁴⁸⁴ El testimonio literario más antiguo que conservamos de un banquete fúnebre en el que participan los difuntos, del mismo modo que lo harían los vivos, es, quizá, un fragmento del poema épico anónimo del siglo VII-VI a.C., la *Alcmeónida* (PEG, fr. 2 y Ateneo, *Ds* XI, 460B), en el que, sobre un gran colchón extendido en el suelo, aparecen reclinados varios cadáveres que participan en un abundante festín con copas de vino y coronas en la cabeza. Con distintas modalidades también en otros pueblos primitivos se celebraban banquetes fúnebres. Cf. Luciano, *De luctu*, 21; Heródoto, *Historiae* I, 216; II, 136; IV, 73; V, 8.

¹⁴⁸⁵ Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché...*, pp. 532-536; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 281-291; Schmitt Pantel, P., *La cité au banquet*, pp. 418-420; Wright, J. C., “Empty Cups and Empty Jugs: The Social Role of Wine in Minoan and Micenaean Societies” en *OAHW*, pp. 293-306.

difunto junto con las plegarias correspondientes¹⁴⁸⁶. Pero las libaciones a los fallecidos no solo se hacían con ocasión del funeral sino que podían hacerse regularmente cada cierto tiempo o bien cuando se considerase necesario. Y sobre la tumba del difunto o lejos de ella. Y podían ser hechas con distintos líquidos (vino, leche, agua, miel...) bien de forma separada o bien conjunta que, quizá, fuera lo más habitual¹⁴⁸⁷. Es suficientemente conocida, por otra parte, la libación que Circe encomienda realizar a Odiseo antes de dejarle partir de su isla. Odiseo, para acceder al Hades, deberá hacer una triple libación (primero con *melicraton*, después con vino dulce y finalmente con agua) a todos los difuntos para que sus almas se le hagan presentes y pueda ver así a los que él desee¹⁴⁸⁸.

7.4.3. Festividades religioso-culturales en honor de Dioniso (dios del vino y del teatro).

En la Grecia antigua había varias celebraciones en honor de Dioniso en su doble vertiente de dios del vino (Θέοινος) y dios de la escena, cosas que, en un principio, debieron de estar muy próximas. Simónides de Ceos establecía el mismo origen para el vino y la música. Y cuenta que a raíz de la embriaguez tuvo lugar también la invención de la comedia y de la tragedia en Icario del Ática y precisamente en la época de la vendimia (τρύγη) por lo que también la comedia se llamó en un principio *trigodia*¹⁴⁸⁹. De los festejos que se celebraban en honor de Dioniso, unos tenían un carácter más bien religioso y místico como eran los cultos místéricos (τελευταί) relacionados con creencias en la

¹⁴⁸⁶ En los funerales de Patroclo, el banquete fúnebre se celebra cerca de la nave de Aquiles antes de incinerar el cadáver (en torno al que se habían degollado previamente los animales), Aquiles ofrece libaciones de vino con una copa de oro a los vientos Bóreas y Céfiro para que consumieran pronto la pira funeraria de su amigo, pero también se las ofrendó al difunto. Y las cenizas de la pira se apagaron con vino tinto. En cambio, en el funeral de Héctor el banquete fúnebre tiene lugar posteriormente en el palacio de Príamo y las cenizas de la pira se apagaron igualmente con vino. Y en el de Aquiles, en el que no se celebra banquete fúnebre alguno, las brasas de la pira funeraria se apagan también con vino puro. (Homero, *Ilias* XXIII, 29-40; 192-220; 249-250; XXIV, 785-802; *Odyssea* XXIV, 35-90). Cf., asimismo, Virgilio, *Aeneis* VI, 225-230; Tibulo, *Elegiae* III, 2, 19.

¹⁴⁸⁷ La reina persa ofrece libaciones con todos estos componentes juntos ante la tumba de su marido Darío “para aplacar a los difuntos” (Esquilo, *Persae*, 609-616) e Ifigenia utiliza también todos estos ingredientes para hacer libaciones (frente al templo de Ártemis en Táuride) por su hermano Orestes al que cree muerto y enterrado muy lejos de donde ella está (Eurípides, *Iphigenia taurica*, 60-65 y 160-165); Electra vierte libaciones, por encargo de su madre, sobre la tumba de su padre, Agamenón tiempo después de la muerte de este y también Orestes lo hace por iniciativa propia (Esquilo, *Choephoroe*, 85-95 y 125-150; Sófocles, *Electra*, 406-410 ; 431-441; 892-896); Eneas hace libaciones sobre la tumba de su padre Anquises al año de la muerte de este (Virgilio, *Aeneis* V, 75-79). Cf. Brun, J.P., *Le vin et l'huile*, pp. 95-96. Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 139.

¹⁴⁸⁸ Homero, *Odyssea* X, 519-530. También Eneas (Virgilio, *Aeneis* V, 75-100) hace libaciones a su padre Anquises con vino puro, leche y sangre sagrada con la misma finalidad.

¹⁴⁸⁹ Simónides de Ceos, *PMG*, fr. 647 y Ateneo, *Ds* II, 40A; Chantraine, P., *Dictionnaire étymologique* (voz τρυγέρανος).

pervivencia en el más allá y en los que el vino debía de tener una presencia importante¹⁴⁹⁰, otros presentaban una dimensión más cultural y educativa como eran las festividades dionisiacas “teatrales”¹⁴⁹¹ y otros, en fin, resaltaban la vertiente “vinícola” de Dioniso como dios de la vid y del vino. En cualquier caso, en todas las festividades dionisiacas debía de trasegarse bastante vino, hasta el punto de que incluso Platón parece condescender con las borracheras y tumultos que debían de organizarse en esas celebraciones. “Beber hasta la embriaguez”, dice Platón, “no es adecuado en ninguna

¹⁴⁹⁰ Eran festividades religiosas celebradas en honor de Dioniso, relacionadas con el más allá, que incluían elementos orgiásticos como los grupos (θιάσοι) de mujeres que, bailaban frenéticamente hasta llegar al delirio y entrar en trance místico de comunicación con la divinidad tras conseguir la plena posesión divina (entusiasmo) y alcanzar el éxtasis (ἔκστασις), a lo que el vino (y la embriaguez) no debía de ser del todo ajeno. Platón (*Leges* II 672b) cuenta que corría el rumor de que Dioniso “fue privado de la razón de su alma por obra de su madrastra Hera y en venganza inspira el frenesí báquico y la entera danza del delirio. De ahí que haya hecho donación del vino con ese mismo propósito”. Estas celebraciones, dice Ateneo (*Ds* II, 40E), “eran aún más importantes que los sacrificios, y las llamamos τελεταί (“misterios”) porque van siempre unidas a alguna tradición mística y por los dispendios (probablemente en comida y sobre todo en bebida) hechos en ellas, pues τελέω significa gastar”. El origen de estos “misterios liberadores” (Λύσιοι τελεταί), que se celebraban en honor de Dioniso, estaría, según Aristófanes de Bizancio (*Paroemiae*, fr. 10 Nauck) y Heraclides del Ponto (*DSA* VII, fr. 155), ambos en Focio (*Lexicon* λ 237, 12-18), en que los tebanos, liberados un día de los tracios merced a que Dioniso emborrachó a estos, le consagraron un templo en su ciudad como Διόνυσος Λύσιος (“Dioniso Liberador”). Sobre estos festejos, cf. Eurípides, *Bacchae*, 215-240, Plutarco, *De Iside et Osiride* 364E-365A; *QC* 716F-717A, donde comenta las Ἀγριώνια/*Agrionia* que se celebraban en Orcómenos (Beocia) en honor de Dioniso Agrionio, y, asimismo, Dodds, E. R., *Los griegos y lo irracional*, pp. 79-83 y 249-261; Porres Caballero, S., “Dioniso en la lírica griega arcaica. Aspectos culturales y ritos” en *DLO*, pp. 175-190.

¹⁴⁹¹ Festividades que tienen su origen en el culto dispensado en Atenas a Dioniso, como dios rural del vino, en el que grupos de bebedores y juerguistas, que seguían el cortejo procesional del dios, hacían bromas, sarcasmos o insultos y cantaban y bailaban con las caras disfrazadas con máscaras de animales que supuestamente les protegían. De estos cortejos surgiría el teatro allá por el siglo VI a. C., según la teoría más al uso. E. R. Dodds (*Los griegos y lo irracional*, p. 95) sugiere que Dioniso fue primero dios del vino y que se convirtió en dios del teatro porque había sido durante mucho tiempo el dios de la mascarada. Durante todo el siglo VI a.C. se llevaron a cabo en Atenas representaciones teatrales, que normalizaría el tirano Pisístrato, y hacia el año 525 a.C. ya había concursos de comedias y tragedias, premios, etc. quedando el teatro estrechamente vinculado a estos festivales y a la democracia ateniense, al menos durante los siglos V-IV a. C. Las festividades teatrales, en las que tenían lugar estos concursos, eran tres: Dionisias rurales en el mes de *Poseideón* (diciembre/enero), Fiestas Leneas (“fiestas del lagar”) en el mes de *Gamelión* o *Lenaión* (enero/febrero), que era además, según Apolodoro de Atenas (*FGrH* 244, fr. 133), uno de los epítetos de Dioniso (Ληναῖος/*Lenaïos*), y Grandes Dionisias o Dionisias urbanas en el mes de *Elafebolión* (marzo/abril). Durante estos festivales no es de extrañar que el vino corriese en abundancia. Incluso, de creer a Filócoro (*FGrH* 328, fr. 171 y Ateneo, *Ds* XI, 464F), debía de consumirse vino en el propio teatro durante las representaciones, bien fuera de forma ritual o simplemente porque las representaciones duraban todo el día y, de una u otra forma, no quedaba más remedio que comer y beber algo (cf. Bowie, E. L., “Wine in Old Comedy” en *IVV*, pp. 113-125). Además, durante estos días se celebraba también la “Fiesta de los Odres” (τὰ Ἀσκόλια/*Ascolia*) en la que se practicaba el juego de saltar “a la pata coja” (ἄσκολιάζειν), y de intentar mantener el equilibrio sobre un odre de piel de cabra (animal que se consideraba enemigo de las viñas y se sacrificaba a Dioniso) lleno posiblemente de vino y engrasado por fuera. Ganaba el concurso el que conseguía mantenerse recto sobre el odre con un solo pie y se llevaba para casa el odre lleno de vino. Cf. *Suda*, α 4177, 25-44 donde se dice que el juego tenía lugar en el recinto del teatro; *SCHAD*, *Plutus* v. 1129; *SCHHG*, *OD* v. 366bis; *SCHAJ*, *Acharnenses* v. 1002c que sitúa este juego durante la celebración de la “Fiesta de los Jarros”.

circunstancia, salvo en las festividades del dios dador del vino”¹⁴⁹². Prescindiendo de las dos primeras, se consumiese en ambos casos mucho o poco vino, en honor de Dioniso se celebraba una festividad, relacionada de forma directa con el mundo de la vid y del vino, que tenía lugar en las fechas de la apertura de las tinajas del vino nuevo en el comienzo de la primavera agrícola. Este era un acontecimiento especialmente señalado en cualquier sociedad agraria primitiva y se organizaban con ese motivo grandes festejos populares y religiosos con libaciones y ofrendas a la divinidad del vino. Quizá las celebraciones más famosas en torno al vino nuevo en la Antigüedad fuesen las Fiestas Antesterias de Atenas, pero debían de organizarse festejos similares por toda la Grecia antigua y por los demás países del área mediterránea. En Atenas, las Fiestas Antesterias (Ἀνθεστήρια), o fiestas de las flores y del vino nuevo (νέος οἶνος), se celebraban el mes de *Antesterión* (febrero/marzo) y eran las más antiguas que se celebraban en honor de Dioniso y uno de los festivales más concurridos. Eran tres días de festejos, dos de alegría y uno de luto y en ellas no había representaciones teatrales. El primer día se llamaba Πιθοίγια/*Pithoigia* y en él se procedía a la apertura de las tinajas (πίθοι) del vino nuevo del año en cada casa que había elaborado vino. Se catava el vino nuevo mezclado con agua, se hacía una ofrenda/libación de él a Dioniso y participaba toda la familia, incluidos los esclavos y los niños, a los que se coronaba con flores¹⁴⁹³. El segundo día se celebraba la “Fiesta de los Jarros o de los Congios (ἡ τῶν Χοῶν ἑορτή)”. Este día, quizá el más relacionado con el

¹⁴⁹² Platón, *Leges* VI, 775b. Esta es la opinión expresada por “el Ateniense” del diálogo. En cambio, su oponente lacedemonio había expresado antes (*Leges* I, 637a) una opinión un poco distinta “Entre los espartíatas...a cualquiera que se le encuentre de juerga en medio de la borrachera se le aplica de inmediato la pena máxima. Ni siquiera le redimiría tener como excusa las fiestas dionisiacas. En Tarento he contemplado la ciudad entera embriagada durante las Dionisias. Entre los lacedemonios no existe nada tal”.

¹⁴⁹³ Plutarco, *QC* 655E y 735D-E; *Moralia* fr. 54 Sandbach; *SCHHP*, *OD* v. 368-369. Hesíodo (*OD*, 368) y Plutarco hablan de la *Pithoigia* en Beocia (donde, según Plutarco, se hacían libaciones también al Buen Genio, Ἀγαθὸς Δαίμων, “protector del hogar”) y por Ateneo (*Ds* X, 437B-E) tenemos noticias de la Fiesta de los Congios en lugares tan distantes como Sicilia o Heraclea del Ponto. En Roma se celebraban en primavera, concretamente el 23 de abril, unas fiestas similares llamadas *Vinalia Priora* o *Urbana*. Cf. Plinio, *NH* XVIII, 287; Coarelli, F., “Vino e ideología nella Roma arcaica” en *IVV*, pp. 197-204. También se ofrecían libaciones a los dioses y se celebraban festejos en torno al vino en el Próximo Oriente (Mesopotamia y Fenicia), sobre todo en el festival del año nuevo (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 152-154). E igualmente en Egipto se celebraban ofrendas de vino y libaciones propiciatorias a la divinidad en distintas situaciones personales y festividades religiosas. En Ábidos, en la Fiesta del Año Nuevo (la aparición de la estrella Sirio en el cielo), o en la gran “Fiesta de la Embriaguez” que se celebraba en un día determinado de luna nueva llamado “ella ha vuelto” (y en el que peregrinos de todo Egipto acudían a los diferentes santuarios sobre todo al de Hathor en Dendera), debía de correr el vino a raudales (Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 139-151; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 134-137). Heródoto (*Historiae* II, 60) dice al respecto que en esas fiestas en Bubastis (en honor de la diosa Bastet) “se consume más vino de uva que en todo el resto del año”.

vino, el festejo se celebraba en el templo de Dioniso “en las lagunas” (ἐν λίμναις), a las afueras de Atenas donde, aparte de los sacrificios rituales, posiblemente tendría lugar también en los alrededores del templo algún tipo de banquete-simposio campestre, organizado en grupos de amigos y familiares (ἡ πιθοιγία δὲ κοινὸν ἦν συμπόσιον, dice un escoliasta de Hesíodo) y se celebraba asimismo un concurso de bebedores de vino¹⁴⁹⁴. Se festejaba, además, la boda de Dioniso con la mujer del arconte rey (*hieros gamos*) y tenía lugar una procesión báquica del dios, en escultura de piedra (o de madera), con su nueva esposa. Esta procesión (τὰ ἐκ τῶν ἀμαξῶν, “en carretas”), debía de ser bastante tumultuosa y con abundancia de “achispados”, y una vez finalizada, daba paso a una fiesta popular en la que el vino era el protagonista y en la que debía de correr en abundancia¹⁴⁹⁵. En honor de Dioniso, como dios de la vid y del vino, se celebraban también, al menos en Atenas, otras festividades menores como las *Protrygaia* (τὰ Προτρύγαια) que tenían lugar justo antes de empezar las vendimias o las *Oschophoria* (τὰ Ὀσχοφόρια) que celebraban su final en el mes de Πυανεψιών/*Pyanepsion* (octubre-noviembre). Esta última, instituida por Teseo, según Filócoro, era una fiesta más bien aristocrática en la que dos jóvenes de la nobleza transportaban en procesión sarmientos con racimos de uvas desde el templo de Dioniso en Atenas hasta el de Atenea Escírada (Σκιράς) en Falero donde, al finalizar la procesión, se celebraban libaciones y danzas rituales entre los jóvenes¹⁴⁹⁶.

¹⁴⁹⁴ Dice el historiador Fanodemo (*FGrH* 325, frs. 11-12 y Ateneo, *Ds* X, 437B-E y XI, 465A) que esta fiesta fue instituida por el rey Demofonte de Atenas para agasajar a Orestes a su llegada a la ciudad perseguido por las Erinis. Mas no queriendo el rey que Orestes acudiese a las ceremonias sagradas ni que tomase parte en las libaciones, por no haber sido aún juzgado, ordenó que se cerrasen los templos y que se sirviera un congio de vino a cada asistente a estas ceremonias y que al primero que se lo bebiese se le diese como premio un pastel. También ordenó que, al terminar de beber llevasen las coronas, con las que se habían coronado para la ocasión, al templo de Dioniso ἐν λίμναις (“en las lagunas”) y que se celebrasen allí los restantes sacrificios. Y desde entonces esta festividad conmemora anualmente este banquete ofrecido a Orestes, se llama “de los Jarros” y se celebra en dicho templo de Dioniso, al que por eso se le llama también “Limneo”. Cf., asimismo, Apolodoro de Atenas, *FGrH* 244, fr. 133 y *SCHAJ*, *Acharnenses* v. 961 y 1002a; *Suda* α 4177, 16-19; χ 369-370; *SCHHG*, *OD* v. 366-366bis; Eliano, *Varia historia* II, 41, 23-28; Casadio, G., *Il vino dell'anima. Storia del culto di Dioniso*, Editorial il Calamo, Roma, 1999, pp. 16-20.

¹⁴⁹⁵ Focio, *Lexicon* τ 565, 11; *Suda* τ 19; Pausanias el aticista, *Synopsis* τ 4. Ateneo (*Ds* X, 428E), que debía de ser bastante religioso, se queja de que en estos festejos se traslade a Dioniso en una carroza o carreta por el medio del mercado entre bromas y chanzas al mismo tiempo que se queja de que algunos lo representen (en pintura o escultura) en estado de ebriedad, “pues estas cosas hacen ver al público que el vino es incluso más fuerte que el dios”.

El tercer día de las Fiestas Antesterias se conocía como “Fiesta de las Ollas” (χόττοι) y era un día de luto y de mal agüero en el que se ofrecían a Hermes Χθόνιος unas ollas de legumbres cocidas para aplacar a los muertos cuyas almas se suponía que rondaban por la ciudad (*SCHAJ*, *Acharnenses* v. 1076).

¹⁴⁹⁶ Aquiles Tacio, *LC* II, 2, 1; Hesiquio, *Lexicon* π 4021; Filócoro, *FGrH* 328, fr. 16 y Harpocración, *Lexicon in decem oratores Atticos* 227; Focio, *Lexicon* ο 354, 6-9; Pausanias, *GD* I, 36, 4; *EM*, 619, 32-33; *Suda* ο 725; *SCHNA*, v. 109a.

7.5. Vida económica. Producción, comercio y almacenamiento del vino.

También en la vida económica de la antigua Grecia tuvo su importancia el vino, ya que debió de proporcionar ocupación a muchas personas (libres y esclavos) durante muchos siglos. Y tanto de forma directa (cultivo de la vid y elaboración del vino) como indirecta (fabricación de recipientes de cerámica para la fermentación del mosto, envejecimiento y consumo de vino, transporte y comercialización de este). Un posible indicio de esta importancia, tanto económica como social, lo puede constituir el hecho de que los tratadistas agrarios antiguos dedican mucho más espacio en sus obras a la vid y al vino que a cualquier otro cultivo y producto. Y lo mismo hace también Teofrasto que, entre las más de 500 plantas que menciona en sus obras, es la vid la más referenciada y la única a la que dedica de forma exclusiva varios capítulos¹⁴⁹⁷. Pero es muy difícil, por no decir imposible, estimar hoy “el peso” real que la vitivinicultura pudo llegar a tener en el conjunto de la economía de la Grecia antigua (aunque, sin duda, debió de ser importante). Y ello por varias razones. Grecia no fue nunca una unidad homogénea ni política ni social ni territorialmente y cada ciudad-estado podía diferir de las demás en lo referente a extensión y a recursos económicos y al uso que de ellos podía hacer, aunque en todas ellas predominase la agricultura, una agricultura en general de terrenos pobres que necesitaban recurrir al barbecho (βεός) y que tampoco rendirían mucho como viñedos¹⁴⁹⁸. Y, por otra parte, no se mantuvieron siempre las mismas estructuras económicas en general y agrarias en particular, sino que estas fueron evolucionando en el tiempo a la par que la sociedad griega, aunque quizá no de forma homogénea en todo el territorio. No es lo mismo, por ejemplo, la economía palacial micénica organizada y centralizada en torno a los palacios que la economía de la época clásica o helenística mucho más abierta y descentralizada en la que abundaban las pequeñas explotaciones agrarias e industriales, aunque ambas tengan una importante base agrícola. Y, además, de los pocos datos que hoy están disponibles se refieren casi todos ellos al Ática. Con todo, y aunque no podamos conocer hoy con

¹⁴⁹⁷ Catón, *Agc* 32-33; 104-115; Teofrasto, *CP* III, 11-16; *Geoponica* V-VIII; Columela, *RRa* III-V; XII, 18-45; Plinio, *NH* XIV y XVII, 188-215; Varrón, *RRe* I. Y Paladio dedica un amplio espacio, distribuido por tareas y meses a lo largo de varios libros, a la vid y en menor medida al vino.

¹⁴⁹⁸ El barbecho (βεός) implicaba un año de descanso del terreno, varias “pasadas” de arado previas a la siembra y que el terreno en cuestión solo pudiese sembrarse cada segundo año. De él hablan ya Homero (*Ilias* XVIII, 542) y Hesíodo (*OD* 462-464). Y más tarde Jenofonte (*Oeconomicus* 16, 10-15), Teócrito (*Idyllia* XXV, 25-28) o *Geoponica* (II, 23, 1-6; V, 19, 1). Esto haría que las *poleis* difícilmente podrían ser autárquicas teniendo que depender mucho de la importación de grano. Cf. Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 84-89.

exactitud ni cuantificar el peso real del vino en la economía griega antigua, podría decirse que debió de ser lo suficientemente alto como para que Grecia cubriera, durante bastante tiempo, sus necesidades de grano y materias primas con la exportación de vino (y en menor medida de aceite)¹⁴⁹⁹.

7.5.1. Producción de vino en la antigua Grecia.

La agricultura debió de ser siempre la actividad económica más importante en la Grecia antigua, proporcionando empleo posiblemente a las tres cuartas partes de la población libre activa, a la vez que constituía un índice de riqueza en función del terreno poseído y constituía la base de la aristocracia local¹⁵⁰⁰. Pero no conocemos cuál pudo ser la extensión real dedicada a la agricultura en su conjunto (terreno no montañoso) y mucho menos aún la superficie dedicada al cultivo de la vid pues, entre otras cosas, en la antigua Grecia nunca debieron de existir explotaciones vitivinícolas específicas que vivieran de forma exclusiva de la viña y el vino, sino que más bien debían de abundar las explotaciones agrarias mixtas en las que junto al cereal también se cultivarían la vid o/y otros árboles (olivos, higueras)¹⁵⁰¹. Y sería imposible, en todo caso, como dice R. Billiard, determinar la extensión (o el porcentaje) de la parte dedicada a la viticultura dentro de cada explotación agraria individual ya que nos ha llegado muy poca información y,

¹⁴⁹⁹ Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 2-3 y 187-195; Halstead, P., "Agriculture in the Bronze Age Aegean. Towards a Model of Palatial Economy" en *AAG*, pp. 105-117; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 86 y 1376. Para una visión general puede verse, Unwin, T., "El vino en la economía grecorromana" en *El vino y la viña*, pp. 143-186.

¹⁵⁰⁰ Según el historiador Ctesicles (*FGrH* 245, fr. 1 y Ateneo, *Ds* VI, 272B-C) en el censo del Ática, elaborado en el arcontado de Demetrio Falero (309-308 a. C.), había 21.000 atenienses libres, 10.000 metecos y 400.000 esclavos. Por otra parte, en el argumento previo del discurso 34 de Lisias se dice que en aquellos momentos (hacia 403 a. C.) solo unos 5.000 atenienses libres (aunque posiblemente algunos menos) eran no propietarios de tierras (cf. Dionisio de Halicarnaso, *De Lysia*, 32). A pesar de la distancia en el tiempo de ambos datos, no sería, quizá, descabellado pensar que, más o menos, las tres cuartas partes de la población libre del Ática se dedicaba en aquellas fechas, de una u otra forma, a la agricultura (o vivía de ella). Y quizá puedan extrapolarse estos datos a todo el territorio griego. Jenofonte (*Oeconomicus* 20, 1-5 y 22-29) cuenta, por otra parte, cómo podía ganarse dinero con la agricultura y llevar, además, una existencia acomodada. Sobre la agricultura como principal "industria" griega durante toda la Antigüedad, cf. Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 84-87; 1307-1313 y 1319-1325.

¹⁵⁰¹ Varios textos antiguos parecen confirmar esta idea de la composición mixta de las propiedades agrícolas. Puede verse ya en Homero (*Ilias* IX, 579-580) a propósito del campo de Calidón ofrecido a Meleagro, "mitad viña, mitad tierra de labrantío", o del terreno que los licios regalan a Belerofontes y de los que Glauco y Sarpedón poseen en las colinas de Xanthos (Licia), que se componen de viñas y tierras arables (*Ilias* VI, 194-196 y XII, 314), o en el caso de los pretendientes de Penélope (*Odyssea* XVII, 532-533) que cultivan viñas y campos de trigo. Y Lisímaco, hijo de Aristides, fue gratificado con un terreno en Eubea "la mitad plantado (viñas y otros árboles) y la mitad de labrantío (Demóstenes, *Adversus Leptinem*, 115; *Suda* π 1720) mientras que la hacienda del magnate Fenipo en el Ática se componía de viñas, bosque y tierras arables (Demóstenes, *Contra Phaenippum* 7 y 20). Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 112-117.

además, en ocasiones la viña sería el cultivo principal y más extenso de la explotación y en otras no sería más que un cultivo accesorio destinado en gran parte a cubrir las necesidades domésticas de vino¹⁵⁰². Y tampoco es posible conocer el número de explotaciones agrarias ni la distribución real de la tierra de cultivo entre grandes y pequeños propietarios, aunque para el Ática se han hecho algunos intentos (*infra*, nota 1504). Posiblemente, en un principio, la *polis* fuese la propietaria principal del terreno (τὰ δημόσια) y la creadora de las propiedades individuales (τὰ ἰδία), al hacer un reparto equitativo de terrenos entre ciudadanos, que luego se mantendrían en muchos casos durante generaciones por vía hereditaria. Y también las subdivisiones administrativas (tribus, fratrías, en el caso de Atenas) e incluso los dioses (los santuarios) disponían de propiedades de terreno (τὰ ἱερὰ), incluidos viñedos, que solían arrendar por periodos limitados de tiempo para obtener ingresos con los que mantener la actividad y el culto¹⁵⁰³. Pero con el tiempo, por unas razones o por otras y, aunque se intentase limitar y mantener la propiedad de la tierra, esta iría cambiando de mano y se formarían grandes extensiones de terreno bajo un mismo propietario originándose las consiguientes reclamaciones periódicas de redistribución de tierras. Seguramente no ocurriría de igual forma en toda la superficie helena, pues mientras en el Ática debían de predominar los pequeños propietarios, en Tesalia y las repúblicas aristocráticas y oligárquicas (como la Magna Grecia o Sicilia) las grandes extensiones debieron de ser más numerosas y tal vez mayores, sin desaparecer por ello la pequeña propiedad¹⁵⁰⁴. En cualquier caso, en Grecia

¹⁵⁰² Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 114; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 146-148.

¹⁵⁰³ Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 15-55; 67; 119; Garnsey, P., "El campesinado: subsistencia y supervivencia" en *MRGA*, p. 75. La extensión asignada (κλήρος) a cada ciudadano libre podría variar en los distintos repartos que pudieron hacerse, pero no debía de diferir mucho de los 50-60 pletros o 5-6 ha. (en una o más parcelas para que la localización no fuera un elemento de distorsión) y la οἶκος (cf. Jenofonte, *Oeconomicus* I, 4-5), hacienda o propiedad individual, se intentaría mantener luego por transmisiones hereditarias (Hesíodo, *OD* 376-378; Polibio, *Historiae* IV, 73, 7), aunque en algunos casos se fragmentaría e incluso se extinguiría. La propiedad comunal, en cambio, y la de los santuarios se mantendría sin grandes problemas o se incrementaría con donaciones, terminando los templos por desempeñar un importantísimo papel en la vida económica de las ciudades. Cf., asimismo, Isager, S., "Sacred and Profane Ownership of Land"; Jameson, M., "Agricultural Labor in Ancient Greece", ambos en *AAG*, pp. 119-122 y 137-144; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 706 y 725.

¹⁵⁰⁴ En el Ática debieron de predominar tradicionalmente las pequeñas propiedades agrícolas con excepción, quizá de la época arcaica (Aristóteles, *Atheniensium respublica*, 7; 13), razón por la que se ve, a veces, a Atenas como una "democracia de pequeños agricultores". R. Osborne ("Is it a Farm? The Definition of Agricultural Sites and Settlements in Ancient Greece" en *AAG*, pp. 21-26), basándose en algunos impuestos o contribuciones especiales (εἰσφορά, λειτουργία) y en las producciones y precios de la cebada, estima que en el Ática de la época clásica unos 2000 atenienses podían poseer entre un cuarto y un tercio de la superficie cultivable (12 ha. de media cada uno) y que la mayor parte de esta estaría en poder de pequeños

no debieron de existir nunca viñedos de grandes dimensiones, sino que debieron de abundar las viñas de pequeño tamaño que formaban parte, como se ha dicho antes, de las distintas explotaciones agrarias cerealistas, fuesen estas grandes o pequeñas¹⁵⁰⁵.

agricultores (unos 20000) con una extensión de entre 1,5-4 ha. cada uno. De forma similar, L. Foxhall ("The Control of the Attic Landscape" en *AAG*, pp. 155-159), sugiere que en esa época el 9% de los propietarios (unos 2.000) poseerían el 35% de la superficie cultivable (10-50 ha. por propietario), el 68% (unos 15.000) poseería el 55% (5-10 ha. por agricultor), el estado detentaría el 10% restante y unos 5000 atenienses no serían propietarios de tierras (véase *supra*, nota 1500). Y A. Burford (*Land and Labor in the Greek World*, pp. 20-55 y 68-73) estima que, en la época clásica, la gran mayoría de las explotaciones agrarias del Ática tendrían una extensión de unos 60 pletros (6 ha.), llegando la más extensa a 300, y que la mayor parte de la población viviría de la agricultura. Todo ello encajaría bien, por otra parte, con las ideas de Platón (*Leges* V 737c y 744e-745b-e), para su estado ideal, de que la mayor explotación agraria no superase en más de cuatro veces (o cinco, según Aristóteles, *Política*, 1266b) a la más pequeña. De hecho, el terreno de Eubea con el que los atenienses gratificaron a Lisímaco, hijo de Arístides, tendría una extensión de 100 pletros según Plutarco (*Aristides* 27, 1), de 150 según la *Suda* (π 1720) o de 200 pletros según Demóstenes (*Adversus Leptinem*, 115). Es decir entre 10 y 20 ha. en todo caso. Aunque claro, también habría explotaciones agrarias más extensas como la de Alcibiades (Platón, *Alcibiades* I, 123C) de unas 30 ha., la de un tal Aristófanes (no el comediógrafo) de una extensión similar (Lisias, *Discurso* 19, 29) o la de Fenipo que menciona Demóstenes (*Contra Phaenippum* 5 y 20), de "40 estadios en círculo" (unas 450 ha.) que podría ser algo excepcional, aunque tal vez habría que dividir su extensión por tres como el precio del vino y de la cebada (§ *infra* nota 1520). Y conocidas eran las grandes propiedades nobiliarias en Turios, en la Magna Grecia (Aristóteles, *Política* 1307a, 27-33; 1319a, 8-18) o la riqueza agraria de la familia Escópadas en Tesalia (Critias, *Elegiae*, *IEG* II, fr. 8 y Plutarco, *Cimon* 10, 5) o la del magnate Telias en Acragante (Sicilia), aunque debía de haber varios acragantinos igualmente muy ricos (Diodoro Sículo, *BH* XIII, 84). O, en fin, la del mítico Augias en el Peloponeso (Teócrito, *Idyllia* XXV). Cf., asimismo, Jenofonte, *Hellenica* II, 1, 1; VI, 2, 6 sobre las islas de Quíos y Cércira y Heródoto, *Historiae* V, 29; VII, 155 donde habla de unos pocos propietarios ricos en Mileto y Sicilia. Sobre el régimen de propiedad de la tierra en la antigua Grecia, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 148-163; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 1307-1312; Finley, M. I., *La Grecia antigua*, pp. 86-91.

¹⁵⁰⁵ La vid se extendería por el territorio griego, según R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, p. 114), sobre todo durante los siglos VIII-VI a. C. por la acción de pequeños propietarios que roturarían terrenos de bosque y matorral, lo que propiciaría que predominasen las pequeñas extensiones dedicadas a viñedos y que, a la vez, la vid se extendiera por toda la superficie helena en la Antigüedad y que cada propietario agrícola tuviera su propia bodega e hiciera su propio vino. En todo caso, la extensión de los viñedos solía ser, en general, pequeña. En Salónica, por ejemplo, se hace una donación a Baco *Prinophoros* de una viña de dos pletros (0,2 ha.). Ocho de las fincas, de una considerable extensión, que Apolo Delio poseía en la vecina isla de Renea (Ρήνεια), sumaban en total 12.245 pies de viñedos (0,12 ha.), una extensión realmente insignificante para cada una de ellas, y en Cércira se hace donación de una viña de 80 pletros (8 ha.) a un particular por los servicios prestados (Billiard, R., *Ibid.*, pp. 114-115). Y la finca del rico ateniense Fenipo mencionada antes (nota 1504), de unas 450 ha. de extensión, debía de tener tan solo una superficie de viñedos de entre siete y diez ha. (calculando a partir de las 800 metretas de vino que cita Demóstenes y de una producción de 30-40 ánforas/yugada que da Columela como término medio, § *infra*). Y los dos viñedos de Adimanto en Tasos (estela Hermocopidas, *IG* I³ 1-2, 426), suponiendo que todo el vino que producían las viñas era 590 ánforas y 93 *pthoi* respetivamente, debían de rondar las 4-5 ha. uno y las 10-12 ha. el otro (cf. Salviat, F., "Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites" en *RSAG*, p. 150-152). Una excepción, sin duda, la debían de constituir los viñedos del mencionado Telias en Sicilia cuya extensión, de acuerdo con la capacidad estimada de su bodega, debía de ser en verdad considerable (§ 3.3, nota 515).

Y en la época micénica la producción de vino debía de estar también en manos de pequeños agricultores pues parece ser que los palacios no estaban involucrados de forma directa en la producción de vino aunque lo recogían en gran cantidad a precios tasados o como gravamen sobre propietarios particulares (Palmer, R., "Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts" en *OAHW*, pp. 283-284; *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 8 y 22; McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 264). También la arqueología parece confirmar esta idea. En Creta se han encontrado varias instalaciones vinícolas similares pertenecientes a distintos

La agricultura en general y las viñas en particular necesitaban, por otra parte, gran cantidad de mano de obra a lo largo del año (sobre todo durante las vendimias, § 3.1.2) ya que todas las tareas se realizaban manualmente y con animales domésticos. Las grandes explotaciones agrarias (οἱ τῇ ἐπιμελείᾳ γεωργοῦνται, como dice Jenofonte), con suficiente superficie dedicada a viñedos y que destinarían gran parte de la cosecha a la venta, requerían, además, una mano de obra más o menos especializada para este menester (ἀμπελουργοί / *vinitores*, “viñadores”) compuesta en su mayor parte por esclavos¹⁵⁰⁶. Para ayudar a estos terratenientes a rentabilizar su propiedad se escribieron muchos manuales de agricultura (§ 0.2.2) en los que se especifican, entre otras cosas, las condiciones ideales, tanto físicas como de carácter, que debían reunir los trabajadores en función de las tareas y actividades que debían realizar. En ellos se señalan también los deberes del capataz (ἐπίτροπος / *vilicus*) y los del dueño de la explotación al que se le recomienda siempre una gestión personal a la vez que se critican los grandes latifundios descuidados¹⁵⁰⁷. Las grandes extensiones, no obstante, también podían ser atendidas por arrendatarios o colonos (ἐκτεμῶριοι / *coloni/partiarii*) que contratarían en arriendo parte o toda la

propietarios particulares mientras que no se ha encontrado ninguna en los palacios. En realidad la viticultura ya existía en Grecia cuando se construyeron los palacios (Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 17; 21-25 y 187). No obstante, instalaciones vinícolas como las de *Myrtos* y *Vathypetro* (Creta) de hacia 2200-1600 a.C., con una alta capacidad de almacenamiento de vino, parecen sugerir que fueran instalaciones comunes o “cooperativas” de pequeños agricultores que producirían vino, además de para el consumo particular y local, para exportarlo a centros próximos de consumo como Cnoso, Festo o *Cato Zacros* e incluso a Egipto, pues algunas de las vasijas encontradas en estos yacimientos son similares a las halladas en las tumbas reales de Ábidos (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 251-255).

¹⁵⁰⁶ Jenofonte, *Oeconomicus* 5, 4. Catón (*Agc* 10-11) detalla todo lo necesario (animales domésticos incluidos) para poder trabajar una finca de 100 yugadas (unas 25 ha.) dedicadas a viñedo: 16 trabajadores especializados, incluidos el capataz y su mujer (*vilicus* y *vilica*) y 10 jornaleros/viñadores (*operarii*), lo que equivaldría a 2,5 ha. por viñador. Columela (*RRa* III, 3, 8), en cambio, creía que siete yugadas (1,8 ha.) eran suficientes para un único viñador, por lo que se requeriría alguno más para atender esa extensión. Discusiones similares pueden verse en Varrón (*RRe* I, 18-19) o Plinio (*NH* XVII, 215). Y en *Geoponica* (II, 46) se detallan las necesidades de operarios para las diversas tareas vitícolas en función de la extensión del viñedo. La jornada laboral se supone que estaría bien aprovechada y que iría de sol a sol (Homero, *Odyssea* XIII, 31-34; Hesíodo, *OD* 580-581; Jenofonte, *Oeconomus* 20, 16-20). En todo caso, esta necesidad de mano de obra, en la agricultura en general, hace que Columela (*RRa* I, 8, 19) propusiera premiar a las mujeres (esclavas) más fecundas. Sobre el empleo de esclavos en el campo, § *infra*, nota 1512.

¹⁵⁰⁷ Jenofonte, *Oeconomicus* 12-14; 20, 16-17; Catón, *Agc* 2-5; 142-143; Columela, *RRa* I, 2, 1-2; 3, 12; 8-9; XI, 1, 3-31; XII, 1, 1-4; Plinio, XVIII, 35-44; *Geoponica* II, 2, 3-5; 44-45; Paladio, *OA* I, 6, 1 y 8. La presencia del amo se consideraba siempre necesaria (aunque se dispusiera de capataz) y solía aducirse un viejo proverbio: “el ojo del amo engorda al caballo”. Cf. Jenofonte, *Oeconomicus* 12, 20; 20, 16; Aristóteles, *Oeconomica* II, 6/1345a; Columela, *RRa* I, 1, 18; III, 21, 4; Plinio, *NH* XVIII, 31 y 43; *Geoponica* II, 1; Paladio, *OA* I, 6, 1. Realmente, los grandes feudos explotados de forma extensiva y con dueños absentistas (por la razón que fuese) no debían de ser lo usual en Grecia. La mayoría de propietarios llevarían el control de su hacienda de una forma más o menos directa. Cf. Jenofonte, *Oeconomicus* 11, 14-18; 20, 1-5; Teócrito, *Idyllia* XXV, 1-60; Plutarco, *Philopoemen*, 4; Aristófanes, *Nubes*, 43-50; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 115-117; 150-151; 164-181; Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 172-177.

explotación a su propietario por un tiempo determinado (renovable) y por una cantidad (como renta o salario) que solía ser la sexta parte de lo producido (y de ahí su nombre en griego), ya fuesen frutos, cereales o vino. Aunque no siempre ni en todos los sitios y lugares sería así. Podía acordarse, por ejemplo, dar al propietario una cantidad determinada (generalmente alta) de la producción que se obtuviese y el resto quedaría para el arrendatario¹⁵⁰⁸. La remuneración de este debía de ser, en todo caso, muy corta, terminando los colonos, a veces, en la esclavitud, ante la imposibilidad de poder pagar las deudas contraídas¹⁵⁰⁹. Pero la gran mayoría de las explotaciones agrarias, pequeñas y de dimensión familiar, realizarían todos los trabajos agrícolas (incluidos los vitícolas) con personal del entorno familiar, incluso niños, como puede leerse en *Geopónica* donde se justifica su empleo por su fácil adaptación a cualquier trabajo y porque pueden agacharse con facilidad para arrancar la grama y erradicar el follaje. Estos pequeños propietarios agrícolas (γεωργοί/ἄγροικοι) serían los αὐτουργοὶ διὰ τῶν χειρῶν que dice Jenofonte o los *pauperculi* (“pobrecillos”) que diría Varrón con cierto desdén, que tienen que labrar la tierra con sus manos y emplear a toda la familia. Elaborarían vino solo como parte de la economía familiar basada en el policultivo (cereales, viñas, árboles) y representarían, sin duda, lo que hoy se llamaría economía o agricultura de subsistencia¹⁵¹⁰. Escasos de recursos, propiciarían también en ocasiones, junto con el personal libre que no tuviera más posesiones que su fuerza de trabajo (los πελάται ο μισθωτοί “jornaleros”, ο ἔριθοι/θήτες como los llama ya Homero), la mano de obra estacional que pudiesen necesitar de forma

¹⁵⁰⁸ Aristóteles, *Atheniensium respublica*, 2; fr. 389 Rose y Pólux, *On* IV, 165; Plutarco, *Solon* 13, 4; Focio, *Lexicon*, π 407, 18; Hesiquio, *Lexicon* ε 1716; Catón, *Agc* 137; Varrón, *RRe* I, 17, 2. Columela (*RRa* I, 7) opinaba que si la hacienda estaba cerca de la residencia del propietario y el clima era benigno era preferible atenderla directamente con esclavos (y mejor si habían nacido en el campo que en la ciudad) pero que si la hacienda estaba alejada y el clima no acompañaba, entonces era mejor cederla en arriendo a colonos. El arriendo, en cualquier caso, debía de ser una forma familiar de cultivar la tierra en Grecia y es posible que fuese muy antigua, teniendo quizá su origen en el caso de propiedades públicas y de los santuarios. Cf. Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 177-181.

¹⁵⁰⁹ En parte la legislación de Solón (siglo VI a. C.) trataría de corregir esta situación heredada de las anteriores leyes de Dracón. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 153-163 y 170-178; Wood, E., “La polis y el ciudadano-campesino” en *MRGA*, pp. 279-295; Finley, M. I., *La Grecia antigua*, pp. 176-183.

¹⁵¹⁰ Jenofonte, *Oeconomicus* 5, 4; Varrón, *RRe* I, 17, 2; *Geoponica* II, 2. Cf., a este respecto, Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 148-149; Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 80-81 y 168-172. Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 143-149. Hesíodo (*OD* 230-238; 298-316; 396-404) posiblemente pertenecería a esta clase de propietarios agrícolas libres y autónomos (a los que Aristófanes, *Pax*, 556-559, parece idealizar) que solo pretendía trabajar con esmero la tierra y vivir de lo que esta produjera (y también la mayor parte de pequeños agricultores que vivían en España hasta hace no mucho tiempo y que disponía a la vez de cereales, viñas y bodega propia). Pero con el incremento de la población y del consumo de vino en Grecia y la necesidad de una mayor producción de uva se incrementarían seguramente las explotaciones “comerciales” y “de exportación” en detrimento de las de subsistencia que irían disminuyendo.

puntual las grandes y medianas explotaciones. Su retribución era un salario (μισθός/θητεία) que podía incluir o no alojamiento y comida y que obedecería a algún tipo de contrato que podía durar más o menos tiempo¹⁵¹¹. Y, quizá, debido a estas circunstancias, la agricultura en general, tan importante en la economía de la Grecia antigua, era tal vez la actividad menos esclavista frente al comercio y, sobre todo, frente a la industria. El laboreo agrario en gran parte de Grecia fue, durante mucho tiempo y en su mayor parte, de subsistencia, realizando el personal del entorno familiar la práctica totalidad de las tareas agrarias, por lo que el trabajo esclavo difícilmente desplazaría al libre en la agricultura¹⁵¹².

¹⁵¹¹ Homero, *Ilias* XVIII, 550-560; XXI, 444; *Odyssea* XVIII, 357-361; Heródoto, *Historiae* VIII, 137; Hesíodo, *OD* 600-603; Demóstenes, *Contra Eubulidem* 45, 8; Aristóteles, *Atheniensium respublica*, 2; fr. 389 Ros y Pólux, *On* IV, 165; Plutarco, *Solon* 13, 4; Focio, *Lexicon*, π 407, 18; Columela, *RRa* I, 7; Varrón, *RRe* I, 17, 2. Pero también otras personas libres, en determinadas situaciones, podían contratarse de forma temporal por un salario y realizar tareas agrarias, como cuenta Jenofonte (*Hellenica* II, 1, 1) que hacían los soldados de Eteónico en la isla de Quíos para subsistir. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 152; Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 182-192.

¹⁵¹² Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 90-91; Finley, M. I., *La Grecia antigua*, pp. 134-146; Garnsey P., "El campesinado: subsistencia y supervivencia" en *MRGA*, pp. 71-79. Se ha discutido mucho sobre el empleo de esclavos en agricultura, que emplearía, sin duda, un buen número de ellos. En términos muy generales podría decirse que en Esparta, (y en cierta medida en Creta y Tesalia) los que realmente se ocupaban del trabajo agrícola eran los ilotas (Εἰλωται), siervos-esclavos pertenecientes al Estado. En otras zonas, como la Magna Grecia, Sicilia, Cércira o Quíos, abundarían las grandes haciendas privadas trabajadas por esclavos bajo la dirección del propietario si bien existirían también feudos familiares que no dispondrían de esclavos. Y en el Ática predominarían los pequeños propietarios (nota 1504) que, en su mayor parte, tendrían dificultades para contar con algún esclavo. Aunque las grandes explotaciones agrarias dispondrían en cualquier lugar de la superficie helena de suficientes esclavos, a las órdenes de un ἐπίτροπος / vilicus ("capataz", que también solía ser esclavo), como cuenta Jenofonte (*Oeconomicus* 12-14) o como describe con mucho detalle Columela (*RRa* I, 8-9) que, incluso, precisa las condiciones del *ergastulum* o lugar de reclusión de los esclavos encadenados (I, pr., 3; I, 6, 3; 8, 16-17; XI, 1, 22) y el precio (nada barato) de un buen esclavo viñador (III, 3, 8). Todos los tratadistas agrarios antiguos, por otra parte, suelen dar consejos de cómo tratar a los esclavos para que fuesen más productivos y sobre su alimentación, vestido, salud y remedios (en caso de enfermedad) aconsejando Catón venderlos cuando son viejos o están enfermos (cf. Jenofonte, *Oeconomicus* 7, 37-42; Aristóteles, *Oeconomica* I, 5/ 1344a, 25-30; Catón, *Agc* 2, 7; 56-59; 126-127; *Geoponica* II, 47; Columela, *RRa* I, 8-9; Paladio, *De veterinaria medicina* 1, 1-4). Pero, en general, en el territorio griego la esclavitud en la agricultura quizá no estuviera tan generalizada como parece sugerir Jenofonte, pues posiblemente no todas las grandes y medianas explotaciones realizarían todo el trabajo que se requería en el campo y en las viñas con esclavos y contratarían de forma puntual (sobre todo en determinados momentos como la poda o la vendimia) mano de obra libre (πελάται/θητες) que debía de abundar y de ser más barata, en general, que los esclavos fijos. A estos trabajadores libres contratados se les solía encomendar, además, los trabajos más peligrosos o el de los lugares más insalubres (Varrón, *RRe* I, 17, 2) por lo que existían a veces dificultades para encontrar jornaleros que realizaran determinadas tareas, como podar o vendimiar vides arbustivas, por el peligro que representaban (§ 3.1.2, nota 415). Cf. Plinio, *NH* XIV, 10 y 88; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 122-128 y 151; Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 193-222. Y, por otra parte y en conjunto, la mayoría de las explotaciones serían de predominio cerealista y tan pequeñas (y de terreno pobre que necesitaba barbecho) que se moverían a nivel de subsistencia (aunque vendieran una parte de la producción en la ciudad para conseguir otros bienes como ropa o herramientas) por lo que no les resultaría fácil mantener un esclavo y les sería mucho más asequible contratar jornaleros o intercambiar trabajo con los vecinos en momentos puntuales, como parece deducirse de Hesíodo (*OD* 370-372; 441-447; 460-472), que, con todo, debía de disponer de algún esclavo. M. Jameson ("Agricultural Labor in Ancient Greece" en *AAG*, pp. 135-146) sostiene, no obstante, que en el

En todo caso, fuese la explotación agraria pequeña o grande, la viña era la que más trabajo requería y debió de ser tradicionalmente y durante mucho tiempo su parte más valiosa, al menos en un primer momento cuando el vino era un producto de lujo y su producción aún era escasa. Pero con el tiempo, y quizá con la profusión de tierras dedicadas a viñedos, tal vez las cosas cambiaran y ya no fuesen exactamente así. Teofrasto, por ejemplo, ya habla de viñas abandonadas con el consiguiente perjuicio para su producción (pequeños agricultores tal vez obligados a emigrar a la ciudad, grandes fincas desatendidas en parte), aunque Catón aún situaba la viña como el cultivo más rentable (entre nueve) al que podía dedicarse un campo. Pero algún tiempo más tarde Varrón ya no lo creía así (“hay algunos que creen que la viña devora sus beneficios”) y colocaba en primer lugar (por su rentabilidad) los buenos prados. Esa tendencia se acentuaría en los tiempos de Plinio, que criticaba el cultivo deficiente que se le daba a la vid, y de Columela que se quejaba del poco cuidado que se daba ya a las viñas y de que solían dedicarse a viñedos las tierras de peor calidad y menos productivas o se cultivaban de forma deficiente y hasta se elegían mal las variedades de vid (§ 2.2). Y Paladio, un poco más tarde, sentenciaba que “quien ocupa una tierra estéril con viñedos es enemigo de su trabajo”. Pero, “plantada la variedad adecuada en el terreno adecuado y si tiene un buen viticultor, la viña siempre ha devuelto el favor con un gran beneficio”, decía Columela¹⁵¹³. En este sentido, Plinio cuenta la gran fama que adquirió un ciudadano romano que compró en *Nomentum* (cerca de Roma, al noreste) unos viñedos abandonados y al cabo de diez años de cuidarlos con esmero se los vendió a Séneca por el cuádruple del valor de adquisición. Y tanto Plinio como Columela alaban la posterior labor de Séneca al haber conseguido unos rendimientos en esos viñedos de siete (u ocho) *cullei* (§ 9.4) por yugada¹⁵¹⁴. Pero estos rendimientos parecen un poco exagerados y, desde luego, no todos

Ática, con predominio de pequeños agricultores, habría muy pocos que se movieran a nivel de subsistencia y que una gran mayoría de ellos pertenecería a la clase hoplita y tendría ingresos suficientes como para mantener al menos un esclavo que les permitiese cumplir con sus deberes militares y cívicos. Cf., asimismo, Wood, E. M., “La polis y el ciudadano-campesino” en *MRGA*, pp. 295-313; Hyams, E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, pp. 90-91; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 4.

¹⁵¹³ Teofrasto, *CP* I, 15, 1; Catón, *Agc* I, 7; Varrón, *RRe* I, 8; 7, 9-10; Plinio, *NH* XIV, 47; Columela, *RRa* III, 3, 2-7; Paladio, *OA* I, 6, 7. Parece deducirse de estos autores que si en los primeros tiempos se dedicaban a viñas las mejores tierras, dada la rentabilidad de la vid, más tarde esta debió de ir colonizando cada vez peores suelos hasta el punto de ser plantada allí donde no era posible otro cultivo rentable.

¹⁵¹⁴ Plinio, *NH* XIV, 49-52; Columela, *RRa* III, 3, 2-3; IV, 3,5; André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 50. La producción conseguida por Séneca en esta finca (que R. Billiard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 116, calcula de 100 ha.) equivaldría a unos 160-170 hl/ha., un poco elevada, aunque no tanto,

los viñedos debían de producir cantidades de vino tan altas (o tal vez de forma muy excepcional). Grecino, citado por Columela, se conformaba con veinte ánforas (un *culleus*) por yugada (unos 20 hl/ha.) una producción bastante baja en realidad. En todo caso, entre estos dos extremos habría que situar probablemente la productividad de los viñedos en la Antigüedad, estando, quizá, la producción media en torno a las 30-40 ánforas por yugada (30-40 hl/ha), según datos de Columela que aconsejaba, en términos generales, que una viña debía arrancarse si producía menos de tres *cullei* por yugada (unos 60 hl/ha), más o menos lo que hoy se considera una producción idónea para obtener un vino de buena calidad¹⁵¹⁵. No obstante, decía también, si un terreno da vinos de calidad reconocida y alto precio, su producción puede ser menor, pero si el vino que produce es corriente y barato entonces es mejor sustituir las cepas y plantar variedades de vid más productivas para incrementar los ingresos¹⁵¹⁶.

7.5.2. *El precio del vino.*

El precio de venta del vino se formaría, *grosso modo* y en las grandes haciendas al menos, teniendo en cuenta los costes del terreno y de la plantación de las vides (especialmente elevado en el caso de explotaciones con árboles tutores), los de la mano de obra (contratada y/o esclava) y animales domésticos de carga, los intereses del capital

claro, como las producciones míticas mencionadas por Catón (*Origenes* II, fr. 43 Peter) o Varrón (*RRe* I, 2, 7), en tiempos anteriores en algunas zonas del noreste de Italia, de 10 y de 15 *cullei* (e incluso de 300 ánforas) por yugada (unos 200-312 hl/ha).

¹⁵¹⁵ Columela, *RRa* III, 3, 7 y 10-11; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 38; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 133-134; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 780-781. En todo caso, estos rendimientos medios del viñedo serían, en general, superiores a los del cereal. P. Garsney ("Yield of the Land" en *AAG*, pp. 147-153), basándose en una inscripción de Eleusis del siglo IV a.C., calcula, aunque con cierta incertidumbre, una producción de 8 hl/ha. para el trigo y de 12 hl/ha. para la cebada, si bien estima que la cosecha del año estudiado pudo ser más bien baja. Y, aunque el precio de venta de la cebada fuera un poco más alto que el del vino por esas fechas, según Demóstenes (§ *infra*, nota 1520), no compensaría la diferencia de productividad, sin olvidar, claro, la influencia de la calidad del terreno.

¹⁵¹⁶ Columela, *RRa* III, 2, 5-6. En general, la cantidad (cosechas copiosas de uvas) parece estar reñida con la calidad del vino obtenido. Jenofonte (*De vectigalibus* 5, 3) ya distinguía entre productores de vino abundante y los que lo hacen de calidad, Plinio (*NH* XIV, 62) avisaba de que "el vino de Falerno empieza a perder su fama por culpa de los que buscan la cantidad antes que la calidad" y Columela (*RRa* III, 3, 6) criticaba a los agricultores que solo se preocupaban por la abundancia en la producción en detrimento del futuro. Pero la problemática cantidad/calidad (un viejo problema, al fin y al cabo, que ha llegado hasta nosotros) no debía de ser aún una preocupación generalizada en el mundo antiguo y es posible que, buscando de forma prioritaria el beneficio económico que pudiese producir la viña, se primase la cantidad sobre la calidad. Aunque en Tasos, según Teofrasto (*CP* II, 11, 3), quizá no fuera exactamente así y primase la calidad. Y es posible que se utilizase ya la poda o el despampano (§ 2.2.6) para regular la producción de uva por cepa con la intención de mejorar la calidad del vino pues en *Geoponica* (VII, 1, 5) se advierte de que "si la vid da pocas uvas produce mejor vino porque todo su alimento y su fuerza se gastan solo en aquel fruto". Sobre el tipo de terreno más apto para producir mayor cantidad de uva o mejor calidad de vino, § 2.1 y nota 86.

invertido (en su caso) y los gastos de abono y cargas fiscales. Pero llegar a conocer hoy esos costes y gastos que conformarían una primera aproximación al precio del vino es más que problemático por la falta de información¹⁵¹⁷. Y cuál fuera, por tanto, el precio real de venta del vino en la Grecia antigua (incluyendo además los gastos de transporte y el beneficio del productor), no es nada fácil de conocer hoy debido sobre todo a la dificultad de interpretar los datos que nos han llegado. Por un lado existían multitud de monedas (en la práctica cada ciudad acuñaba la suya) y es casi imposible traducirlas a monedas actuales (su poder adquisitivo diferiría sin duda del de las nuestras). Y por otro, la dispersión en el tiempo y espacio de los pocos datos existentes es grande. El precio del vino variaría, además, según la calidad y la zona de producción y en él influiría también la cantidad recolectada en cada cosecha, como dice Jenofonte¹⁵¹⁸. Por todo ello no sería poco conocer tan solo si el precio del vino era alto o bajo en comparación con otros productos más o menos básicos como los cereales, el aceite o los animales domésticos (incluidos los de labranza) y siempre y cuando fuese un vino “corriente” y no de lujo (Quíos, Lesbos, Tasos) que habitualmente costaría cuatro o cinco veces más que aquel¹⁵¹⁹. En este sentido

¹⁵¹⁷ Tal vez existiese en Grecia un precio “convencional” del terreno que distinguiría el cultivado (arable) del agreste o no cultivado y que para la época clásica, según algunas ventas públicas en Atenas (Burford, A., *Land and Labor in the Greek World*, pp. 79-80), se situaría en 50 dracmas el pletro en el primer caso (que tratándose de viñedo sería, casi seguro, más alto) y 12, 5 en el segundo (Jenofonte, *Oeconomicus*, 20, 23, solo dice que “los terrenos trabajados cuestan mucho dinero”). R. Billiard (*La vigne dans l'Antiquité*, pp. 121 y 149) cree que no puede afirmarse nada sobre el precio de un viñedo en la Grecia antigua por falta de datos aunque en inscripciones de Atenas aparezcan ventas de parcelas de viñas valoradas por lo general entre 500 y 8000 dracmas ya que se desconoce la superficie de las parcelas. Columela (*RRa* III, 3), ya en época romana, sí facilita datos (en sestericios) del precio de la yugada de viñedo y sobre el coste anual de un buen esclavo viñador (pero no del resto de esclavos). En cuanto a las tasas e impuestos agrarios (τέλη/φόροι), al menos en el siglo VI a. C. y en el Ática debían de oscilar entre el 5 y el 10 por ciento de la producción o venta de bienes (Tucídides, *Historiae* VI, 54; Aristóteles, *Atheniensium respublica* 16-17) y no serían fáciles de eludir. En Tasos las leyes de comercio del vino establecían unos controladores de la cosecha (καρπολόγοι/*carpologoi*) que debían vigilar de cerca la explotación agraria, la recogida, venta y exportación del vino, pues la ciudad percibía sus tasas por la producción y la venta de vino (*IG* XII suppl. 349 y Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, pp. 152-153 y 181-187). Y los intereses del capital, al menos en tiempos de Columela (*RRa* III, 3, 9) debían de rondar el 6%, aunque R. Billiard sugiere que serían mayores. Sobre estos componentes del coste de producción del vino, cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 117-133 donde analiza con cierto detalle cada uno de ellos, basándose en datos facilitados por Catón (*Agc* 11-12; 56-57), Varrón (*RRe* I, 18-20) y sobre todo por Columela (*RRa* I, 8-9; III, 3) y referidos, claro está, a Italia y a la época de estos autores. Y, asimismo, Hyams E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, pp. 107-120; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 158-161.

¹⁵¹⁸ “Cuando la cosecha de trigo y vino es abundante, el precio baja y el cultivo de la tierra no es rentable por lo que el agricultor se vuelve hacia el comercio al por mayor, al por menor y hacia la usura” (Jenofonte, *De vectigalibus* 4, 6, 4-6).

¹⁵¹⁹ Realmente no sirve de mucho conocer, en términos absolutos, que el ánfora de vino de Quíos se vendía a 18 dracmas y la de Tasos a 20 (en torno a 1 dracma/litro), en el puerto de Pelusio en el Delta del Nilo (*PCair. Zen.*, 59012, 16-24; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*,

y de creer a Demóstenes, el terrateniente ateniense Fenipo vendía su vino (“vino ático”, sin mucho prestigio, § 4.1.2) a 12 dracmas la metreta y su cebada a 18 dracmas el *medimnos*. Aunque triplicase, como dice Demóstenes, su precio en ambos casos, el precio de venta de la cebada y el del vino serían muy similares¹⁵²⁰. Y los pequeños agricultores (economías de subsistencia en su mayor parte) venderían su vino (si les sobraba algo) previsiblemente a los precios de mercado establecidos por las grandes explotaciones.

7.5.3. El comercio de vino en la antigua Grecia.

El comercio de vino, entre los centros de producción y los distintos lugares de consumo, debió de tener su importancia ya desde los comienzos de su existencia. En el Próximo Oriente el tráfico comercial de vino por los ríos Tigris y Éufrates debía de ser considerable desde antiguo¹⁵²¹ y los fenicios establecieron un intenso comercio con Egipto,

pp. 180-181). O que, durante algún tiempo y quizá en Atenas, por un óbolo podían comprarse tres cótilas de vino (el *tricotylos*, § 4.2.2) pagando el litro a 1,10 óbolos. O que, como cuenta Plutarco (*De tranquillitate animi* 470F), oyendo Sócrates decir a un amigo que Atenas era una ciudad cara porque la metreta de vino de Quíos costaba una mina (50 dracmas/ánfora o 2,5 dracmas/litro, un precio más que exagerado) y la cótila de miel cinco dracmas, le respondió que Atenas era una ciudad barata porque el *hemiecte* de cebada costaba un óbolo (0,23 óbolos el litro) y un quénice de aceitunas costaba 0,25 óbolos.

¹⁵²⁰ Demóstenes, *Contra Phaenippum* 20 y 31. El litro de cebada saldría a 2,08 óbolos y el de vino a 1,85, un poco elevados quizá, teniendo en cuenta que el salario medio diario debía de estar en esas fechas en torno a tres óbolos (Tucidides, *Historiae* V, 47, 6; Aristóteles, *Atheniensium respublica* 29, 5; 62, 2; Aristófanes, *Vespae*, 609; 684-690; 788-790; 1121; *Equites*, 255), por lo que bien es posible que los precios estuviesen triplicados como dice el propio Demóstenes (quedarían entonces en 0,69 y 0,62 óbolos respectivamente). Y en otro discurso (*Contra Lacritum*, 18-20) habla de un transporte por mar de 3000 vasijas (κεράμια) de vino de Mende por 3000 dracmas pero que con otro tanto de hipoteca el precio se elevaba a 60 minas (dos dracmas la vasija). Tratándose de un transporte marítimo podría entenderse κεράμια como ánforas por lo que tendríamos que el litro de vino rondaría los 0,60 óbolos. Un precio menor que el que tenían algún tiempo después, según una inscripción de Delos (*ID* 440, 1, 60-68), los vinos de Cnido (12 ánforas 52 dracmas o 1,30 óbolos/litro) y Cos (35 ánforas 115 dracmas o 0,99 óbolos/litro). Eubulo (*PCG* V, fr. 80 y Ateneo, *Ds* XI, 473E), a su vez, habla de vino a un óbolo el congio (0,3 óbolos el litro), Alexis (*PCG* II, fr. 15 y Ateneo *Ds* III, 118A) de vino a 10 óbolos el congio (3 óbolos el litro), Polibio (*Historiae* II, 15, 1) dice que en muchos lugares de Grecia tanto el *medimnos* de cebada como la metreta de vino valían 4 óbolos (0,08 el litro de cebada y 0,10 el de vino), aunque ninguno de estos tres autores dice de qué vino se trata ni sabemos si esos precios eran normales o no tanto. Y Aristófanes (*Ecclesiazusae*, 547-549), por su parte, habla de un precio del trigo de tres óbolos el *hecte* (0,35 el litro). O si se quiere (y prescindiendo del exagerado precio que da Alexis) y tomando como precio del trigo para Eubulo el que da Aristófanes, tendríamos una ratio trigo/vino, en el caso de Eubulo, de 1 a 0,86; en el de Polibio de 1 a 1,25 y en el de Demóstenes (*Contra Phaenippum*) de 1 a 0,90. En resumen, pues, los precios de los vinos de Quíos o Tasos no pueden tenerse en cuenta, los de los vinos un poco inferiores (Mende, Cos, Cnido) están entre cuatro y seis veces más baratos que aquellos (pero más caros que los comunes) y el resto oscila bastante pero sus precios medios están más o menos parejos con los del cereal, aunque obviamente son precios que corresponden a lugares y momentos distintos. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 135-139 que tiene en cuenta, además, en estas comparaciones, los precios del aceite y de los bueyes de labranza; Hyams E., *Dionysus: A Social History of the Wine*, pp. 121-123, que hace algunas comparaciones similares.

¹⁵²¹ M.A. Powell (“Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 101-112), P. McGovern (*Ancient Wine*, pp. 160-173) o J. Bottero (“Le vin dans une civilisation de la bière” en *IVV*, p. 30) hablan

a través del Mediterráneo, allá por el siglo XVII a.C.¹⁵²² y también exportaban vino, al igual que los sirios, a distintas ciudades griegas como atestiguan las ánforas cananeas halladas en diversas partes de Grecia¹⁵²³. No tardaría mucho tiempo, sin embargo, en desarrollarse la producción de vino en el ámbito griego y como Grecia es, por así decirlo, “un extraño país” mitad tierra y mitad mar, con muchas islas, pronto se generaría, además de una potente industria relacionada con el mar, un importante comercio en el que el vino llegaría a ser uno de los principales productos de intercambio y exportación. Y ya desde los tiempos micénicos como parecen atestiguar ánforas griegas de esas fechas encontradas en Siria, Fenicia, Chipre o Egipto¹⁵²⁴. El primer testimonio en la literatura griega de transporte de vino por mar y de su comercio se encuentra en Homero que cuenta que naves aqueas transportaban vino diariamente desde Tracia hasta la tienda de Agamenón y que naves de Lemnos, al menos en una ocasión, se plantaron frente a las costas de Troya y vendían vino a la tropa griega que sitiaba la ciudad. Y que los soldados griegos lo compraban cada uno como podía: unos a cambio de cobre o de hierro, otros con pieles de animales o con los propios animales y otros, en fin, con esclavos. También Estrabón refiere que ya en el siglo VII a.C. un hermano de Safo (Caraxo) negociaba con vino de Lesbos en la ciudad portuaria de Náucratis, colonia griega en Egipto. Y Heródoto cuenta que, a partir del dominio persa en el siglo VI a. C., Egipto importaba vino en abundancia de Fenicia, cuyas naves llegaban a Egipto cargadas con ánforas llenas de vino y regresaban con ellas llenas de agua con destino a los desiertos de Siria. Y que también lo importaba de toda Grecia, generalmente a cambio de grano, y asimismo a través del puerto

del próspero negocio que generaba el comercio de vino a través del río Éufrates allá por el siglo XVIII a. C., entre Karkemish (al norte) y la ciudad de Mari (en el curso medio del río) y entre Mari y las ciudades del sur de Mesopotamia, según los distintos vestigios arqueológicos encontrados en esta zona y de acuerdo con los archivos encontrados en el palacio real de Mari. De la variada información obtenida han calculado que, más o menos, el precio del vino se triplicaba en ambos trayectos incluyendo el precio el importe del transporte y los peajes de tránsito. Todavía en tiempos de Heródoto (*Historiae* I, 194) este tráfico de vino por el río Éufrates entre Armenia y Babilonia debía de ser bastante notable. § 1.2. y nota 43.

¹⁵²² Con la llegada de los hicsos al bajo Egipto (hacia 1800 a. C.) y su posterior dominio del país (desde aproximadamente 1670 hasta 1550 a. C.) las importaciones de vino cananeo (fenicio) debieron de ser cuantiosas, según dice P. McGovern (*Ancient Wine*, pp. 107-120) quien ha calculado que podían llegar a Avaris (su capital en el Delta del Nilo) hasta unas 6000 ánforas anuales de vino durante los 250 años de existencia de la ciudad (20 ánforas diarias de unos 30 litros aproximadamente, es decir unos 600 litros de vino diarios).

¹⁵²³ Se han encontrado ánforas cananeas (§ 9.3.1), sirias y fenicias, en Chipre, Creta, Argos, Tera, Micenas, Pilo o Atenas (Leonard A., “Canaanite Jars and the late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade” en *OAHW*, pp. 240-250; Palmer, R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean” en *OAHW*, p. 279-280; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, p. 457).

¹⁵²⁴ Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 326; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 251-255.

comercial de Náucratis¹⁵²⁵. De cualquier forma, el comercio del vino se convirtió pronto en una auténtica profesión especializada integrada por los comerciantes o traficantes al por mayor (ἔμποροι / *mercatores*) y por los vinateros o vendedores de vino al detalle (οἰνοπῶλαι/*vinarii*). Los primeros, verdaderos intermediarios, compraban y vendían vino, lo transportaban del campo a las ciudades cercanas y también hacia destinos más lejanos como Atenas, Egipto, la costa del mar Negro o Roma. Podían comprar el vino anticipadamente en la propia viña antes de vendimiar la uva (*vinum pendens* en terminología de Catón), o en las propias bodegas. En este caso se consideraba cerrada la compraventa, dicen las leyes comerciales de Tasos, cuando se sellaban las vasijas (πίθου/*dolia*) que contenían el vino vendido, ya que este podía alterarse en estas vasijas antes de ser retirado por el vendedor. Catón detalla medidas, fechas, catas y normativa (*Lex vino in doliis*) y en *Geopónica* se cuenta cómo realizar las catas¹⁵²⁶. El vino destinado a la exportación por mar solía trasladarse a granel en grandes odres (a veces se llevaría ya en ánforas), en carros o a lomos de mulos o asnos, desde las bodegas hasta lugares próximos a los puertos de embarque donde se envasaba en ánforas que más tarde se embarcaban en naves especialmente preparadas y equipadas (οἰναγωγὰ πλοῖα / *vinatiers*) con soportes (ἐγγυθῆκαι) de madera o cerámica para las ánforas¹⁵²⁷. Y los pequeños vinateros (οἰνοπῶλαι / *vinarii*) vendían vino al por menor (κοτυλίζειν), localmente y en las ciudades próximas, para su consumo inmediato (si bien sería una venta minoritaria). Solía confundírseles con los taberneros (κάπηλοι/*vinarii*) aunque el *EM*, el *EG* o la *Suda* que hacen esta equivalencia advierten a continuación que no debía hacerse¹⁵²⁸. El comercio de vino, por otra parte, debía de ser más bien libre, como cualquier otra mercancía, sin trabas administrativas o pecuniarias, y tampoco debían de ser muy altas en general las tasas de

¹⁵²⁵ Homero, *Ilias* IX, 71-72 y VII, 467-475; Estrabón, *Gph* XVII, 1, 33, 20; Heródoto, *Historiae* II, 135; III, 6-7; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 127-132.

¹⁵²⁶ El vino al por mayor podía ser vendido en la viña antes de recoger la uva (§ 3.1.2 y nota 416) o en la bodega una vez ya hecho, previa cata. Cf. Catón, *Agc* 148 y 154; *Geoponica* VII, 7. Cf., también, Varrón, *RRe* II, 6, 5; Aristóteles, *Oeconomica* II, 8 / 1347b 3-15; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 182-188. Y sobre las leyes de comercio de vino en Tasos, del siglo V a.C. (*IG* XII suppl. 347, I y II), que no permitían a ningún navío de Tasos introducir vino extranjero en las aguas próximas a la isla comprendidas entre Atos (Ἄθος), en la península más oriental de Calcidia, y *Pacheie* (Παχέιη), en la costa tracia, ni vender vino en la viña antes de una determinada fecha, cf. Salviat, F., "Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites" en *RSAG*, pp. 147-150; 176 y 181-187.

¹⁵²⁷ Brun, J. P., *Le vin et l'huile*, pp. 103-105; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 189-203. Koehler, C., "Handling of Greek Transport Amphoras" en *RSAG*, pp. 60-62. § 9.3.2.

¹⁵²⁸ *Suda* κ 335-337; *EG* κ 298, 1-12; *EM* 490 5-15; Aristóteles, *Oeconomica* II, 8 / 1347b 7-15; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 185-186.

importación de los puertos de destino¹⁵²⁹. El hallazgo, por los arqueólogos, de multitud de ánforas vinarias griegas en los lugares más diversos del Mediterráneo, con o sin los sellos distintivos (la propia forma o modelo del ánfora podría identificarla), puede dar una cierta idea de la importancia que debió de cobrar el comercio del vino en la Antigüedad clásica. En todo caso, fueron las islas (sobre todo las del Egeo) las que, con el tiempo, se especializaron en la producción y comercio de vino, mientras que el centro continental, más bien deficitario, se convertiría en un buen cliente, con Atenas a la cabeza¹⁵³⁰. Estas islas, además, exportarían vino a las colonias y a cualquier parte del Mediterráneo y mar Negro destinando a la exportación con toda probabilidad el vino de mayor calidad, y reservarían el resto para el consumo propio y local¹⁵³¹. La isla de Rodas, visitada frecuentemente por naves fenicias ya desde el siglo VII a. C., fue de las primeras islas en recibir y cultivar la vid, dadas sus buenas condiciones climáticas y de terreno para la producción de vino. No tardaría en convertirse en un gran centro productor y con el tiempo (siglo III a. C.) llegaría a ser, además de un importantísimo centro financiero, el mayor emporio comercial del vino (y del grano) que circulaba por el Egeo. Cuenta Polibio que hacia finales del siglo III a. C. Rodas prestó 140.000 dracmas a la ciudad de Sinope (en guerra entonces con el rey Mitridates III del Ponto) destinadas a la compra, entre otras cosas, de material de guerra y de 10.000 vasijas (κεράμια) de vino de la isla, posiblemente

¹⁵²⁹ R. Billiard (*La vigne dans l' Antiquité*, pp. 190-203) calcula que estarían en torno al 2-5%. Alexis, no obstante (*PCG* II, fr. 278 y Ateneo, *Ds* I, 28E-F), aboga por eliminarlas en Atenas para el vino de Lesbos.

¹⁵³⁰ Miles de sellos de ánforas (y muchas ánforas enteras o casi enteras), provenientes de los más diversos lugares han aparecido en las excavaciones del Ágora ateniense, aunque seguramente no todas contendrían vino. Es destacable el número de ánforas de Cnido, mucho más numerosas que las de Rodas, por ejemplo, mientras que en el puerto de Alejandría predominan, con mucho, las ánforas llegadas de Rodas (Grace, V. R., *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, pp. 13-33; Koehler, C., "Wine Amphoras in Ancient Greek Trade" en *OAHW*, pp. 323-337). Un estudio muy completo de los sellos de ánforas encontrados en los alrededores del Mediterráneo y el mar Negro puede verse en *RSAG*, suplemento XIII del *BCH* dedicado casi por completo al estudio de las ánforas griegas.

Este comercio del vino se explicaría, en parte, por la multitud de colonias griegas existentes en el Mediterráneo y mar Negro que, en un principio, importarían vino de la metrópoli, como muestra el hecho de que Egipto, donde tradicionalmente se consumía mucha más cerveza que vino (reservado en la práctica a las clases sociales altas), en la época helenística de los Ptolomeos se convirtió en el primer importador de vino griego (y sirio) hasta que desarrolló su propia viticultura a gran escala. Cf. *PCair. Zen.*, 59159 y 59162; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 349-351 y 1376. La amplísima colección de ánforas rodias (y también de otras partes) encontradas en el puerto de Alejandría podría ser, quizá, una buena prueba de ello (nota 1532).

¹⁵³¹ Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 149-151; Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, p. 327. A. Gutsfeld, en Brill's new Pauly (Leiden-Boston, 2010, artículo "Wine"), distingue tres tipos de viñedos distintos en función de la calidad del vino que se quisiera obtener y del destino que se le fuera a dar (para la exportación, para cubrir la demanda local y regional y el vino de peor calidad destinado a las tabernas para el consumo de masas).

su principal exportación en aquellos momentos. Y ánforas de vino rodio, producido o no en la isla, han sido encontradas en muchos puertos del Mediterráneo como testimonio mudo de su floreciente comercio del que de una forma o de otra vivió la gran mayoría de los ciudadanos rodios durante mucho tiempo¹⁵³². Con todo, no es posible evaluar ni la mano de obra que podía emplear este comercio en Grecia (aunque seguramente ocuparía a una parte importante de la población) ni “el dinero” que movía ni lo que representaba dentro del conjunto de la economía griega antigua. El comercio de vino por el Mediterráneo no decayó realmente nunca en la Antigüedad. Iniciado en tiempos bastante remotos, floreció con los fenicios que vendían vino en Egipto, en Grecia, e incluso en Iberia, se intensificó después con los griegos que abastecían de él a sus ciudades y colonias y durante el Imperio Romano, como dice Plinio, se llevaba vino a Roma (donde existía incluso un *portus vinarius* y un *forum vinarium*) desde casi todo el Mediterráneo (Fenicia, Siria, Egipto, Grecia, Hispania)¹⁵³³. Un indicio significativo del pujante comercio que el vino generaba por el Egeo y el Mediterráneo es la cantidad de monedas, que ha desenterrado la arqueología moderna, acuñadas con diversos motivos vitivinícolas y personajes mitológicos relacionados con el vino. Fueron emitidas por distintas ciudades e islas de todo el ámbito griego (Maronea, Mende, Tasos, Quíos, Cércira, Naxos), como exponente y símbolo del buen vino que se producía en sus tierras, y se han encontrado en diferentes lugares a lo largo y ancho del Mediterráneo y mar Negro¹⁵³⁴.

¹⁵³² Polibio, *Historiae* IV, 56. Ánforas de vino etriquetadas como “Rodas” se han encontrado en muchos puertos del Mediterráneo (sobre todo en Alejandría) y otras zonas del mundo antiguo, como las costas del mar Negro, e incluso en Inglaterra, aunque su contenido podría ser vino producido en Rodas o importado en la isla y comercializado desde allí. Cf. Lambert-Gócs, M., *The Wines of Greece*, pp. 40-43; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 168-170; 237-239; 246; 729-735; 855-862; 1388-1390; Hesnard, A., “Imitations et raisonnement archeologique. A propos des amphores de Rhodes et de Cos”; Bresson, A., “Remarques sur la dispersion des amphores rhodiennes” ambos en *RSAG*, pp. 69-79 y 81-86; Grace, V. R., *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, pp. 16-17; André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario al párrafo 79; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 70.

¹⁵³³ Plinio, *NH* XIV, 73-79. Y, en sentido inverso, Posidonio de Apamea (*FGrH* 87, fr. 116, 33-43) y Diodoro Sículo (*BH* V, 26) hablan del comercio de vino entre el sur de Italia y los galos (grandes aficionados a esta bebida). Cf., asimismo, Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, pp. 1376-1377; Tchernia-Brun, *Le vin romaine antique*, pp. 150-155; Dalby, A., *Siren feasts*, pp. 96-97 y 147-151; Unwin, T., *El vino y la viña*, pp. 161-186.

¹⁵³⁴ Vico Belmonte, Ana, “El vino en la moneda griega: buscando interpretación y significado a su iconografía” en *Documenta & instrumenta*, Universidad Complutense de Madrid, volumen 3, 2005, pp. 217-236, donde puede consultarse, además, una amplia bibliografía sobre el tema; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 68, 80 y 133-140, que ha elaborado unas interesantes tablas con las zonas de producción de vino en el Egeo y los distintos tipos de monedas que emitían; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 50-72, donde aparecen fotografiadas muchas de estas monedas; Peristeri, C., “Amphores et timbres amphoriques d'Abdere” en *RSAG*, pp. 491-496 que también reproduce muchas monedas vitivinícolas de



MENDE, (Tracia). Tetradracma (430 a. C.). representando una parra con cuatro racimos.



CÉRCIRA (300-229 a. C.). Dracma que representa una crátera en el centro, una jarra a su derecha y un cántaro a la izquierda.



TASOS, (Tracia): (435-411 a. C.). Estáter de plata que representa a Sileno raptando una ninfa.

Reproducciones de monedas con representaciones de viñas, vasos y personajes míticos, tomadas de Ana Vico Belmonte “El vino en la moneda griega: buscando interpretación y significado a su iconografía”.

7.5.4. Almacenamiento y reserva de vino.

El vino, por otra parte, siempre fue un producto caro (incluso en Grecia donde su consumo se popularizó pronto) y el disponer de una bodega bien repleta y surtida constituía, como dice Dalby, un indicio de estatus, de poder y de riqueza (de hecho solo las grandes fortunas podían permitírselo), que se manifestaba ante invitados, huéspedes o ciudadanos en general en la celebración de algún acontecimiento¹⁵³⁵. En los banquetes era signo de riqueza y magnanimidad el llenar las copas de vino con frecuencia. Que “las copas estén siempre rebosantes” puede leerse en Homero o “sirve las copas llenas hasta los bordes y que una copa (κύλιξ) empuje a la otra” dice Alceo de Mitilene. Y es sobradamente conocido, por otra parte, el detalle del poetaIÓN de Quíos quien, para celebrar su triunfo en el concurso de tragedias en Atenas, dio las gracias a los atenienses asistentes al evento regalando a cada uno de ellos una “jarra” (κεράμιον) de vino de su isla¹⁵³⁶. Los poderosos y personajes ricos traían el vino de sus propiedades y completaban su aprovisionamiento con todos los vinos extranjeros que estuviesen a su alcance¹⁵³⁷. Y solían guardar las tinajas de vino en sus bodegas como un gran tesoro. “Tinajas de vino añejo” se conservan en el palacio de Ítaca (junto con “montones de oro y de bronce y

Abdera. Y sobre las monedas griegas en general, cf. Robert, L., *Monnaies grecques. Types, légendes, magistrats monétaires et géographie*, Droz, Ginebra-París, 1967.

¹⁵³⁵ “Un gran almacenamiento de vino era en aquellos tiempos un signo de riqueza e influencia” (Dalby, A., *Siren feasts*, pp. 93-94).

¹⁵³⁶ Homero, *Ilias* XII, 310-321; IV, 255-264; Alceo de Mitilene, *SAF* Fr. 346 y Ateneo, *Ds* X, 430A-D; Ateneo, *Ds* I, 3F, *Suda* α 731.

¹⁵³⁷ Séneca, *Epistulae morales ad Lucilium* 114, 26.

cofres llenos de ricas telas”) guardadas en una cámara cerrada por puertas sólidas protegidas por fuerte cerradura y vigilada prudentemente día y noche. Y Marón, el sacerdote de Apolo a quien Odiseo perdonó la vida, le regaló a este siete talentos de oro y doce ánforas de un vino que tenía celosamente guardado en la bodega de su casa y cuyo valor, para él, sería seguramente incalculable¹⁵³⁸. Pero el almacenar vino también podía ser una inversión segura en un “activo” que solía revalorizarse con el paso del tiempo, sobre todo si procedía de una zona afamada. Catón aconsejaba, para una viña de cien yugadas (§ 9.4) de extensión, disponer en la bodega de *dolia* suficientes para almacenar hasta 800 *cullei* (§ 9.4) de vino, pues con el paso del tiempo el vino se revaloriza, comenta Varrón al respecto (§ 3.3). Y la bodega del terrateniente Telias de Acragante (Ἀκράγας) en Sicilia disponía de una muy alta capacidad de almacenamiento (§ 3.3, nota 515) que le permitiría, sin duda, guardar la producción de varias cosechas. “Ningún otro bien experimenta un incremento mayor en su valor hasta llegar a los veinte años, momento en el que el vino alcanza el precio más alto”, dice Plinio, para concluir después: ¡”tanta riqueza encierran las bodegas (*apothecae*)!”¹⁵³⁹. Y, como tal tesoro, el vino podía dejarse también como herencia. En este sentido Plinio cuenta, al comentar la alta estima de los romanos por el vino griego, que el cónsul y orador Quinto Hortensio dejó al morir una herencia en la que se incluían 10.000 *cadoi* (§ 9.3.18) de vino griego. Y Horacio, reflexionando sobre la fugacidad de la vida, advierte que “otro heredero más digno consumirá el Cécubo (vino italiano) que guardaste con cien candados”¹⁵⁴⁰.

¹⁵³⁸ Homero, *Odyssea* II, 340-341 y IX, 201-205. El vino también era objeto de deseo y de guarda como símbolo de riqueza y poder en el Próximo Oriente o Egipto. Los arqueólogos modernos, entre otros hallazgos, han desenterrado en Armenia un par de bodegas reales del siglo VIII a.C. (McGovern, P., *Ancient Wine*, p. 25) que, por las vasijas que contenían, pudieron almacenar 35.000 litros de vino una y hasta 500.000 la otra, mientras que en las tablillas del palacio real de Mari (siglo XVIII a. C.) se habla de un regalo de bodas de unos 3.000 litros de vino (*Ibid.*, p. 170). El Gran Papiro Harris da cuenta de que el faraón egipcio Ramsés III dedicó al dios Amón 20.000 ánforas de vino (*Ibid.*, p. 146). Y en los palacios de Amenofis III en Malkata (al oeste de Tebas) o en el de su hijo Akenatón en el-Amarna (siglo XIV a. C.) se ha encontrado un número considerable de vasijas que habían contenido vino, provenientes de distintos lugares de producción (*Ibid.*, pp. 123-127 y 138). Claro que a los sirvientes y a la guardia de palacio posiblemente se les pagaría en parte con alguna ración alimentaria de la que el vino formaría parte como ocurría en Asiria o Persia (*Ibid.*, p. 193-194 y 207) o en la época micénica (Palmer, R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean” en *OAHW*, pp. 277-280).

¹⁵³⁹ Catón, *Agc* 11, 1; Varrón, *RRe* I, 22, 4. Plinio (*NH* XIV, 56-57) facilita al respecto unos precios en sestercios (§ 9.4) para el ánfora de vino en el consulado de Opimio (121 a. C.) y en su época que, aunque no parecen muy creíbles, pueden dar cierta idea de la revalorización sufrida por el vino durante ese periodo (cf. André, J., *Plinie l'Ancien. HN, livre XIV*, comentario a los párrafos 56 y 57).

¹⁵⁴⁰ Plinio, *NH* XIV, 96-97; Horacio, *Carmina* II, 14, 25-28.

8. Conclusiones.

De la uva, fruto de la vid, es posible obtener un jugoso zumo que una vez fermentado se transforma en una sustancia muy distinta (el vino) que, quizá, sea uno de los productos (junto con el pan y el aceite) que se ha entretelado como ningún otro con la historia de la humanidad desde tiempos muy remotos, formando parte de su economía y de sus rituales culturales, religiosos o sociales. Y hasta podría argüirse, como hace algún estudioso moderno, que la historia de la civilización es, en cierta medida, la historia del vino. O, como viene a decir el poeta griego Eurípides, el trigo y el vino son dos presentes divinos (de Deméter y Dioniso respectivamente) que han permitido al hombre pasar del estado salvaje al civilizado¹⁵⁴¹. Y en los pueblos primitivos que lo descubrieron fue considerado, de forma general y según las épocas, como una bebida minoritaria, exclusiva y misteriosa a la que pronto se atribuyó un carácter sagrado, mágico y casi divino. Algo a lo que la forma de obtenerse (fermentación del zumo de las uvas) y los efectos de diverso tipo que producía en los que lo ingerían, debidos a fuerzas difíciles de explicar entonces, no serían del todo ajenos. Con todo, y a pesar de las secuelas de beberlo en demasía, en grandes áreas de la cuenca mediterránea terminaría por imponerse a otras bebidas obtenidas por fermentación de cereales o frutos. Y como en otros pueblos primitivos, en la Grecia antigua pronto se le asignó una divinidad propia: Dioniso, con la que se le llegó a confundir¹⁵⁴², y pronto también se convirtió en un elemento de discriminación social que terminaría generando una compleja ideología en torno a él. Fue al principio una bebida propia de reyes y héroes (como cabría deducir de la obra homérica) con escasa presencia en otros ámbitos, pero no tardaría en popularizarse y extenderse prácticamente a todas las capas de la sociedad teniendo su importancia en la vida cotidiana, social, religiosa, cultural y económica de la antigua Grecia (dicho sea esto y lo que sigue a modo de resumen y conclusión). Debió de consumirse siempre sin tacañería en las casas particulares, en las festividades religiosas y en los sacrificios ofrecidos a la divinidad, animaba la vida social y los festejos populares, solía acompañar a plegarias y juramentos, con él se libaba a los inmortales y estaba también presente en los contextos y ritos funerarios, tenía un uso muy importante en la cocina como condimento culinario y se

¹⁵⁴¹ Eurípides, *Bacchae*, 274-285; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 299-315.

¹⁵⁴² La metonimia vino/Dioniso es muy frecuente en la literatura griega antigua ya desde Homero que llama a Dioniso “alegría para los mortales” (*Ilias* XIV, 325). Y el lexicógrafo Hesiquio (*Lexicon* o 333) define el término Οἶνος (“vino”) como Διόνυσος (Dioniso).

empleaba en perfumería ya desde tiempos micénicos (§ 7). E, incluso, los agrónomos recomendaban dárselo a los animales de labranza en caso de debilidad o tras un gran esfuerzo en el trabajo¹⁵⁴³. Se le consideró de forma habitual como una fuente de alegría y de coraje y también como un excelente quitapenas que disipa la tristeza y un motivo de consuelo en la desgracia, pero asimismo como causante de engaño y desventuras, siendo tal vez alabado y denostado por igual. *Χάρμα καὶ ἄλθος* (“alegría y pesar”) lo llamaría certeramente Hesíodo¹⁵⁴⁴. Los poetas lo vieron como fuente de inspiración (§ 9.2) y ellos y otros escritores se sirvieron, a veces, del vino para describir el color, el olor o el sabor de distintas cosas. Los médicos lo recomendaban como un buen alimento y lo consideraban un excelente medicamento, que recetaban con frecuencia, y llegaron a considerarlo casi como la sangre. Pero no dejaron de señalar los efectos perniciosos que podía producir una ingestión inmoderada de vino, tanto en el cuerpo como en la mente, aunque, tal vez, nunca llegaron a considerar la ebriedad como una verdadera enfermedad y se limitaron a intentar paliar los desarreglos de las resacas correspondientes (§ 5.7). Lo veían, sin duda, aunque no solo ellos, como un verdadero “fármaco” (φάρμακον) en la doble acepción de este término: un remedio y un veneno¹⁵⁴⁵. Quizá un buen resumen de lo que médicos y sociedad griega en general pensaban sobre el vino se halle en el fragmento, ya citado, que un cómico anónimo puso en boca del médico Mnesiteo de Atenas y que nos ha transmitido Ateneo: “Los dioses dieron a conocer el vino a los mortales como el mayor bien para quienes lo toman con sensatez, pues les proporciona alimento y vigor a sus almas y a sus cuerpos, y lo contrario para quienes lo hacen desordenadamente. Es también cosa utilísima en medicina pues se mezcla con los fármacos bebibles y proporciona socorro a los heridos. Por eso se llama médico a Dioniso por doquier”¹⁵⁴⁶. Tan imbricado estaba el vino en la cultura y civilización de la Grecia antigua que fue siempre un elemento indisociable de ellas, y sin él, como dice M. J. García Soler, “el mundo griego de la Antigüedad hubiera sido radicalmente distinto del que hoy conocemos”¹⁵⁴⁷. Y sin él sería muy difícil de entender la vida de aquellas gentes e incluso de las del mundo occidental en nuestros días, pues los griegos antiguos fueron grandes difusores de la vid y de sus técnicas de cultivo

¹⁵⁴³ Polibio, *Historiae* III, 88, 1; Columela, *RRa* II, 3, 1-2; VI, 30, 1; Plinio, *NH* XIV, 137.

¹⁵⁴⁴ Hesíodo, *Scutum*, 400.

¹⁵⁴⁵ Platón, *Leges* I, 647e; II, 666b y 672d; Plutarco, *QC* 647A; 655E. § 5 y nota 939.

¹⁵⁴⁶ Mnesiteo de Atenas, fr. 41 Bertier (*Comica adespota PCG* VIII, fr. 101) y Ateneo, *Ds* II, 36A-B.

¹⁵⁴⁷ García Soler, M. J., “El vino en la antigua Grecia”, 1996, p. 142.

por todo el Mediterráneo y también del consumo y del “culto” por el vino. Y con su comercio incrementaron el contacto entre culturas distantes favoreciendo así tal vez el progreso de la civilización¹⁵⁴⁸. De hecho debía de producirse vino un poco por todos los rincones de la geografía helena y quizá acierte R. Billiard al decir que “el territorio griego (sobre todo las islas) no fue más que un inmenso viñedo que inundó con sus vinos toda el área mediterránea”¹⁵⁴⁹. La actividad agraria era, sin duda, mayoritaria en la Grecia antigua y el cultivo de la vid formaba parte de la inmensa mayoría de las explotaciones agrícolas (en general pequeñas y sin capacidad exportadora, faceta que quedaría para las grandes extensiones) y la viña sería tal vez la parte más valiosa y rentable de la explotación, al menos en los primeros tiempos en los que el vino era un producto elitista y caro. El vino se convirtió también en fuente de importantes industrias anejas como la fabricación de utensilios y de recipientes de cerámica (tinajas, ánforas, copas) y generó un considerable tráfico comercial por el Egeo-Mediterráneo a la vez que proporcionaba (de forma directa o indirecta) sustento y trabajo a gran parte de la población activa, llegando a alcanzar un peso muy importante en la economía griega de aquellos tiempos (§ 7.5).

Con todo, y a pesar de su importancia, la información que nos ha llegado tanto de las vides que se cultivaron como de los vinos que existían y se consumían entonces no es ni abundante ni precisa y está dispersa en numerosas fuentes. Y tampoco ha sido posible utilizarla toda de una forma sistemática por lo que los catálogos de vides y vinos, objeto de este trabajo, se quedan harto incompletos. Los nombres incluidos en ellos proceden, en todo caso y de forma casi exclusiva, de las fuentes literarias (las más importantes, desde luego, y las que más nombres nos han transmitido) con algún pequeño añadido procedente de papiros o epigrafía y prescindiendo de nombres de poblaciones o islas que solo aparecen en monedas (con motivos vitivinícolas) o recipientes de cerámica. Fuentes todas estas que requerirían, sin duda, un estudio mucho más minucioso. Pero, además, las propias fuentes literarias mencionan a veces viñas en distintas islas o poblaciones sin que aparezca el nombre de las vides ni el del vino (§ 2.3, nota 236) que probablemente se elaboraba con ellas. Tal vez hubiese sido aceptable incluir el nombre de la isla o población en los catálogos, sobre todo en el de vinos (las vides evidentemente podrían ser de una variedad “local” o de otra cualquiera), con lo que, al menos, el catálogo de vinos hubiese

¹⁵⁴⁸ Allen, H., *A History of Wine*, p. 23; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 12.

¹⁵⁴⁹ Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, p. 65.

resultado un poco más completo. Pero se ha desestimado esta opción. De las muchas variedades distintas de vides que debieron de existir en la Grecia antigua, se han catalogado (§ 2.3) unos cien nombres (por desgracia no existía entonces un registro oficial de variedades) que en su mayor parte se hallan recogidos en los argónomos, lexicógrafos y Plinio, y de los que, a veces, no se tiene más información que ese nombre. De todas ellas, solo algunas podrían relacionarse con el nombre de alguno de los vinos que entonces existieron. *Bibline*, *Mendaïos*, *Pramnia*, *psithia*, *Tasia*, por ejemplo, estarían entre ellas, mientras que de la gran mayoría (*drosallis*, *edane*, *epiphoron*, *sepoialis*, por ejemplo) no sería posible establecer relación alguna. Y otras veces aparecen nombres de vides con el gentilicio de alguna población como la vid *Aphytaios* (§ 2.3.1) en Afitis (Calcidia) pero no así el vino que seguramente se haría con sus uvas (vino que, en consecuencia, no se ha catalogado). A la vez, y por el contrario, se conocen muchos nombres de vinos de los que no sabemos con qué uva pudieron elaborarse (Léucade, Escíatos, Peparetos, entre otros). Y no deja de ser curioso que en las islas donde se producían algunos de los vinos más afamados (Quíos y Lesbos) no conozcamos el nombre de ninguna variedad específica de vid (todo lo más la variedad genérica “*graecula*”) si exceptuamos la *Methymnaea* y la *Phanaeus*, citadas ambas por Virgilio, si es que estos nombres designan realmente una variedad de vid. Pero, por otro lado, conocemos con cierto detalle (por Teofrasto y los escritores agronómicos) los terrenos que preferían los griegos antiguos para viñedos (§ 2.1), los cuidados que solían dedicar a terrenos y viñas y los sistemas de reproducción (§ 2.2.2) y cultivo de la vid que utilizaban, algunos de ellos aún vigentes en nuestros días (§ 2.2.5). Y por lo que respecta al vino, en las fuentes literarias propiamente dichas, aunque mencionan muchos nombres, se contempla de forma habitual como un producto de consumo ya elaborado, alabándolo o denostándolo. Y muchas veces tan solo se menciona el nombre o el lugar de procedencia, pasando por alto de forma usual casi todo lo relativo a sus características. En ocasiones, incluso, ni siquiera podemos saber a ciencia cierta si se trata de vino blanco o tinto como ocurre con los vinos de Quíos y Lesbos en la época clásica, si bien es cierto que en estas islas debían de producirse vinos de distinto tipo. Las fuentes médicas lo ven casi siempre como un fármaco pero proporcionan bastantes características de los vinos que citan. Y son las agronómicas (y en algún caso las médicas) las que facilitan detalles de su elaboración y conservación. No todos los vinos que existían

en la Grecia antigua, por otra parte, eran del mismo tipo, aunque se elaborasen en la misma ciudad o zona, pudiéndose encontrar diferentes clases o grupos de ellos:

- Vinos naturales o de mesa. Serían los vinos obtenidos de forma usual con la uva de cada vendimia. Podían ser de distinto color (negros, blancos, rojos, pajizos) y sabor (dulces, secos, ácidos). Unos se destinarían a un consumo inmediato (vinos jóvenes o del año) y otros se envejecerían con vistas a un consumo posterior recibiendo entonces distintos tratamientos de cara a su estabilización y conservación en el tiempo (§ 3.2.4). Lo más usual en este caso sería que llevasen, en mayor o menor medida, agua de mar en su composición, y solo algunos de los más prestigiosos (Quíos, Lesbos, Tasos) se librarían de esta costumbre tan enraizada en la Grecia de aquellos tiempos (§ 3.2.3.1). Serían posiblemente los más numerosos y la mayor parte de ellos serían monovarietales y solo algunos serían “mezcla” (*coupage*) de vinos obtenidos de distintas variedades de uva (quizá *hypochytos* o *miscellos*). Algunos serían de tipo generoso y graduación alta (Ísmaro, Tasos, quizá el Lesbos y Quíos y el *Pramnios* en algún momento) y serían los que mejor sobrellevarían la vejez. Se han catalogado cerca de un centenar de nombres de estos vinos (§ 4.1. y § 4.2.) si bien es verdad que Plinio decía que los vinos que en realidad merecían llamarse tales no pasaban de ochenta en todo el mundo (conocido entonces) y de ellos los dos tercios estaban en Italia¹⁵⁵⁰. Es posible, por otra parte, que no todos los nombres catalogados en este grupo correspondan a vinos realmente distintos por su origen o características, sino que algunos de esos nombres (como *amphias*, *autites*, *tropias* o los vinos “mezclados” citados antes, § 4.2.2.) es verosímil que no fueran más que simples términos genéricos aplicados a todo vino que presentaba alguna característica determinada, mientras que otros (*thalassites*, *aparachytos*, por ejemplo) representan tan solo algún matiz en su forma de elaboración o crianza. Y en otros casos puede tratarse de simples sinónimos utilizados en algunos autores o lugares distintos (*Biblinos/pollios stemphylites/deuterias*, por ejemplo). En cualquier caso, unos recibían su nombre del lugar donde se producían y elaboraban, siendo más o menos conocidos y famosos, y otros eran vinos cuyo nombre no guarda ninguna relación con topónimo alguno, se producirían un poco por distintos lugares de Grecia y serían igualmente unos más famosos y otros menos.

¹⁵⁵⁰ Plinio, *NH* XIV, 87.

- Vinos de elaboraciones especiales. Como podían ser los vinos de pasas, muy dulces (γλυκεῖς en sentido específico) y densos (παχεῖς) que vendrían a ser algo parecido a nuestros vinos dulces generosos tipo “Pedro Ximénez”. Estarían hechos, claro está, con uvas pasas y algunos de ellos, como el de Creta o el de Escíbela (§ 4.1.2), eran famosos y bien conocidos en todo el ámbito grecorromano y otros, menos conocidos, tendrían un comercio más bien local. De algunos se conocía su lugar de origen (Escíbela, Creta, por ejemplo) y otros se elaborarían en distintos lugares (*psithios*). Y, como en el caso anterior, también había algún término genérico (*staphidites*, *passum*) que designaba todo vino hecho de uvas pasas y alguno de ellos se obtenía también de una forma diferenciada (*diachytos*). Estos vinos eran empleados con frecuencia por los médicos (son casi las únicas fuentes que los citan), en distintas situaciones y tratamientos, como reconstituyentes y acompañantes o excipientes de diversos fármacos. Plinio los incluía en lo que los romanos llamaban de forma genérica *passum* y ni siquiera los consideraba propiamente vinos (quizá porque el mosto obtenido de las uvas pasas a veces no llegase a fermentar)¹⁵⁵¹. Podrían incluirse también en este grupo los vinos tipo “lágrima”, elaborados con el primer mosto que escurría del lagar antes de pisar la uva, como el *protropos* (que quizá fuese, además, un vino generoso), y los vinos elaborados con uvas aún verdes y sin madurar como sucedía con el *omphacites* o el *omphacias*. A estos últimos Plinio los llamaba *bios* porque, decía, fueron inventados por los griegos para el tratamiento de múltiples enfermedades¹⁵⁵². O los vinos cocidos como el *siraios/hepsema* (*defrutum* o *sapa* para los romanos) que en realidad no eran vinos sino mosto cocido y reducido en una determinada proporción (§ 4.2.1). Todos ellos, en cualquier caso, eran vinos de elaboración especial, debían de producirse por todo el ámbito griego y tendrían un uso más bien médico y terapéutico.
- Vinos “preparados” (medicinales o no). Debía de existir una gran cantidad de ellos a lo largo y ancho de la Hélade (se han catalogado en torno a los ciento diez incluyendo los llamados *propomata* o vinos de aperitivo). Se elaboraban de forma habitual con fines medicinales (algunos de ellos por puro placer) y previsiblemente en casi todas las casas particulares que contasen con bodega propia. Y representarían un poco, por así

¹⁵⁵¹ Plinio, *NH* XIV, 80; Columela, *RRa* XII, 39.

¹⁵⁵² Plinio, *NH* XIV, 77; XXIII, 53.

decir, el triunfo de la farmacopea casera. La mayoría de ellos estaban elaborados, de forma general, con mosto o con vino ya hecho más alguna planta medicinal (de la que recibían el nombre) o algún tipo de resina. Otros de estos vinos se preparaban con el zumo de alguna fruta que se dejaba fermentar e incluso algunos no serían más que simples conservas de frutas. Pero también había algunos preparados con miel (todos los *propomata* la contenían) más agua o más mosto o vino, mezcla a la que, a veces, también se añadía alguna planta medicinal. Hay que tener en cuenta, a este respecto, que los griegos antiguos solían llamar “vino” a toda bebida fermentada y que la miel en la Antigüedad hacía un poco las veces del azúcar entre nosotros y se empleaba para endulzar cualquier cosa, incluido el vino (§ 9.1.3). Este tipo de “vinos”, por otra parte, eran recomendados por los médicos para tratar diversas dolencias, aunque Dioscórides ya advertía de que algunos de ellos entraban más bien en el consumo ordinario (como los elaborados con frutas) y que todos ellos recibían la virtud de los elementos con los que se mezclaban (plantas la mayoría de las veces) y que, en general, los vinos preparados eran inadecuados para las personas sanas. Galeno menciona algunos de los preparados con miel o vinagre y pocos más y, en muchos casos, en citas tomadas de otros médicos. Y Plinio los llamaba “falsos vinos” (*ficticia vina*) y se preguntaba con cierta ironía si estos vinos tendrían más virtud curativa que las plantas y demás elementos con los que se elaboraban¹⁵⁵³.

Los vinos del primer grupo serían, en buena lógica, los de consumo ordinario y más frecuente, tanto familiar como socialmente. Los que se consumirían de forma habitual en las casas particulares, en los banquetes, en los eventos religiosos y demás festejos populares. Pero, ¿cómo era este vino que bebían los antiguos griegos? Las fuentes escritas nos han transmitido muchos nombres de vinos y un amplísimo y preciso vocabulario que los griegos de entonces inventaron y aplicaron al vino como ningún pueblo antes lo había hecho. Pero muchos de estos términos proceden de fuentes médicas que los utilizan al tratar de precisar las cualidades que debían reunir los vinos que se recetaban a los distintos pacientes. Y por ese motivo suelen tener una estrecha conexión con la teoría de los humores (§ 5.1, nota 949) por lo que resulta difícil, en algunos casos, su interpretación y traslación a las lenguas modernas. Tal ocurre, por ejemplo, con los términos

¹⁵⁵³ Dioscórides, *MM* V, 19, 3; V, 44; V, 36, 2; Plinio, *NH* XIV, 98; XXIII, 52; XVII, 42.

ὕδατῶδης/οἰνώδης (“semejante al agua”/“semejante al vino”), o con δριμύς (“punzante” o “dulce/seco”) e incluso con γλυκύς y αὐστηρός que traducimos de forma usual por “dulce” y “seco” respectivamente y como términos opuestos, pero que es posible que no haya una equivalencia correcta de significado (§ 3.4.2). He aquí, a título de ejemplo, algunos de los términos “enológicos” utilizados con más frecuencia para describir los diferentes vinos que se producían entonces, traducidos al castellano de una forma más o menos aproximada, y que se encuentran desperdigados en las distintas fuentes escritas¹⁵⁵⁴. Se prescinde de los términos estrictamente médicos, abundantes y muy frecuentes en este tipo de textos, como τροφός/πολύτροφος (“alimenticio”), ἄλυπος (“inocuo”), εὐστόμαχος (“buen estomacal”), κεφαλαλγικός (“que produce dolor de cabeza”), βλαπτικός (“dañino”), θερμός/θερμαντικός (“calorífico”, “que calienta”), ξηρός (“seco”, “que seca”), utilizados estos últimos, por lo general, según la teoría de los humores, etc.:

- Aspecto y color: λευκός (“blanco”), κιρρός/ὠχρός (“pajizo”, “amarillento”), ξανθός (“ámbar-dorado”), ἐρυθρός (“rojo”), μέλας (“negro”, “tinto”), λαμπρός (“brillante”), διαυγής (“translúcido”), εὐδηλος (“muy claro”), διαφανής (“transparente”), καθαρός (“límpido”), θολερός (“turbio”). Y algunos adjetivos más, como ὑπόξανθος (“dorado claro”), ὠχρόλευκος (“blanco amarillento”), ὠχρόξανθος (“amarillo-dorado”) o ὑπόκιρρος (“amarillo claro o débil”) que podrían no ser más que diferentes tonalidades dentro de un mismo color, o colores intermedios.
- Aroma: εὐώδης (“de buen olor”), ἄνοσμος/ἄνοδμος (“inodoro”), πολύοσμος (“muy oloroso” o “de muchos aromas” o “complejo”). A veces se mencionan aromas florales o afrutados: ἀνθοσμίας (“con olor a flores”, quizá *bouquet*), siempre y cuando este término no especifique un nombre concreto de vino, ἴα (“violetas”), ρόδα (“rosas”), ὑάκινθος (“jacinto”), μήλων ὁδμή (“olor a manzanas”).

¹⁵⁵⁴ Casi todos ellos (y algunos otros) se hallan glosados y comentados en el libro de M. Lambert-Gócs, *The Wines of Greece*, pp. 271-291. Algunos de estos términos también se encuentran en R. Billiard (*La vigne dans l'antiquité*, pp. 510-512) o en A. Dalby (*Food in the Ancient World from A to Z*, pp. 148-149 y 358-360), aunque, como viene a decir H. Johnson (*Historia del vino*, p. 8) el vino sea una bebida difícilmente describible con palabras por más adjetivos que se utilicen. Y una comparativa de los términos enológicos (y farmacológicos) utilizados por Ateneo (*Ds* I, 26C-27D) en la relación de vinos italianos que pone en boca de Galeno y los términos utilizados por este médico en sus propios escritos puede verse en el artículo “Athenaeus on Greek Wine” de R. Brock y H. Wirtjes en *AHWD*, pp. 455-463. Hoy, además, aparte de las muchas matizaciones en colores, aromas y sabores, suelen utilizarse con cierta frecuencia adjetivos como alcohólico, tánico, sulfuroso, oxidado, equilibrado (Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 127-128; 134 y 175), imprescindibles e imposibles en las fuentes antiguas.

- Sabor y paso de boca: γλυκός (“dulce” y en ocasiones “generoso”, “licoroso”), γλυκάζων (“dulce”), γλύξις/γλεῦξις (“dulzón”, “dulzarrón”), ἡδύς (“agradable”, “suave”), ἀπαλός (“delicado”, “suave”), χαρίεις (“elegante”, “de buen gusto”), προσηνής (“agradable”), γεώδης (“terroso”), λιπαρός (“untuoso”, “graso”), αὐστηρός (“seco”, por oposición a “dulce”), οἰνώδης (literalmente “vinoso”, “similar al vino” pero referido al vino quizá sería mejor “muy seco”, “recio”, o tal vez “alcohólico” en términos de hoy), σκληρός (“áspero”), στρυφνός/στυφός (“astringente”, “tánico”), δριμύς (“acre”, “punzante”), πικρός (“amargo”), ὀξύς/ὀξύνης/ὀξώδης/ὀξωτός (“ácido”, “picado”, “avinagrado”), ἐξεστηκώς/μεταβεβληκώς (“dado la vuelta”, “estropeado”, “alterado”), τρεπόμενος/(παρα)τραπέντος (“dado la vuelta”, “alterado”).
- Consistencia o estructura: ὕδατώδης (literalmente “similar al agua”, pero aplicado al vino, tal vez, “flojo” o “casi como agua”, o de baja graduación alcohólica en términos actuales), λεπτός (“ligero”), παχύς (“denso”, “espeso”), πίων (“grueso”, quizá “corpulento”), ἀσθενής/κοῦφος (“débil”, “delicado”), εὐτονος (“fuerte”, “vigoroso”), ἰσχυρός (“fuerte”).
- Edad: νέος (“joven”), μέσος (“edad intermedia”), παλαιός (“añejo”). γέρων/γεραός (“viejo”, “venerable”).
- Rango de calidad: φαῦλος (“malo”), ἀγαθός (“bueno”), ἐπαγωγός (“cautivador”, “atractivo”), πότιμος (“bebible”, “aceptable”), εὐγενής (“noble”, “digno”), ἄριστος (“muy bueno”), κάλλιστος (“excelente”, “perfecto”).

En cualquier caso, y utilizando estos términos, los vinos que más apreciaban los griegos antiguos eran, sin duda, los dulces (γλυκεῖς), aromáticos (εὐώδεις/ἀνθοσμίαι) y con muchos años de edad (παλαιοί), aspectos todos ellos que podrían relacionarse y asociarse con la “suavidad”, característica muy apreciada por ellos, ya desde los tiempos de Homero, frente a la aspereza y la astringencia (§ 4.5). Su aprecio por los vinos aromáticos era tal que difícilmente bebían vino poco oloroso, quizá porque se considerara de forma generalizada que los buenos aromas tenían influencias positivas en la salud (§ 5.1.1) o porque ya en su elaboración (§ 3.2.3) podían añadirse al mosto un sinfín de ingredientes aromáticos (plantas sobre todo, pero también perfumes). O tal vez porque el vino, al envejecer, adquiriese olores indeseados a pesar de todo y les resultase desagradable de beber por lo que preferían “perfumarlo” con diversas sustancias en el momento de su

consumo (§ 9.1.3) y hacerlo así más agradable al gusto, ya que las sensaciones de olor y sabor, decía Teofrasto, van siempre de la mano (§ 5.3.1. *Myrines*, nota 1176). E, incluso, existía un vino especial que llevaba por nombre “el aromático” (ἀροματῖτης). Estas prácticas les obligarían, no obstante, a filtrar de forma habitual el vino antes de beberlo, tema muy discutido y en el que no había unanimidad (§ 9.1.4). Por lo que a su aprecio por la dulzura se refiere, reseñable ya en la obra homérica, quizá tenga algo que ver con las técnicas de vinificación que se utilizaban con cierta frecuencia para conseguir la estabilidad y conservación de los vinos, como recoger la uva sobremadurada o solearla después de vendimiada o añadir *siraios/defrutum* (§ 4.2.1) al mosto durante la fermentación (§ 3.2.3), lo que proporcionaría vinos muy dulces y espesos. Pero quizá también con el hecho de que el vino en los banquetes (incluso en los sacrificiales) solía beberse en el simposio, una vez finalizada la comida (aunque tal vez en la época de Homero no era exactamente así), por lo que podría considerarse que el vino era una parte del “postre”, para el que el vino dulce, por ser, en términos generales, más “suave” que el seco, parecería “más adecuado”. Y, si los vinos dulces eran poco aromáticos (al menos según algunos autores), se les añadirían sustancias aromáticas o se los mezclaría con otros vinos secos y aromáticos (§ 4.5 y nota 556). Pero quizá fuese el envejecimiento (los muchos años de “crianza”) la cualidad de los vinos que más estima suscitaba entre los griegos antiguos, tal vez debido a que el vino joven les resultara demasiado “fuerte” (alcohólico), al obtenerse de mostos en general bastante ricos en azúcar o, quizá, demasiado “áspero” o astringente (y más con las técnicas de elaboración de entonces), por lo que le iría bien envejecer y perder algo de astringencia (y quizá de alcohol) y ganar un poco de “suavidad”. El problema sería, en cualquier caso, además de disponer de suficiente espacio en la bodega para almacenarlo (§ 3.3), el poder conservar el vino en buenas condiciones durante años (y más en aquellos tiempos), aunque los altos niveles de azúcar y alcohol ayudarían en parte. Con todo, no serían muchos los vinos capaces de sobrellevar con dignidad “su vejez”. Y, quizá por esa misma razón de aspereza o astringencia, los vinos tintos, casi siempre con un toque astringente y tánico a pesar de su posible dulzura y de los años de envejecimiento, famosos en los primeros tiempos y en la época clásica, fueron cediendo el camino a los blancos, siempre más suaves y ligeros (§ 4.5), hasta llegar a un claro predominio de estos últimos en la época romana.

Es de suponer, por otra parte, que, de acuerdo con estos parámetros (y de algún otro) que debieron de permanecer más o menos estables a lo largo del tiempo, se establecería un rango en la calidad y bondad de los distintos vinos que los emparejaría con el precio. Y existiría, como también ocurre en nuestros días, un amplio abanico de vinos en función de esa calidad y precio establecidos, aunque al final, como dice Plinio, “cada uno establecería su propio juicio y criterio acerca de la primacía de los vinos”¹⁵⁵⁵. Pero de acuerdo con la gran mayoría de las fuentes antiguas, existían unos vinos muy conocidos y alabados, y de una calidad y prestigio reconocidos y aceptados por todos, que se consumían y exportaban a cualquier parte de Grecia o del extranjero. Sus nombres solían coincidir con su lugar de origen (τοπικοί οἶνοι), bien fuese una ciudad, una isla o una región (Ísmaro, Quíos, Lesbos, Mende, Tasos) quizá, como señala Dalby, porque tanto en la sociedad griega como en la latina, se tendía a identificar los grandes vinos con lugares geográficos fácilmente reconocibles¹⁵⁵⁶, con lo que tendríamos así un poco lo que hoy llamaríamos “denominaciones de origen”. Y solían ser vinos, por lo general, caros, lo que sin duda avivaría las adulteraciones y haría posible que no todo el vino “etiquetado” con esos nombres tuviese ese origen¹⁵⁵⁷. Para evitar que eso ocurriera se promulgaron, al menos desde el siglo V a.C., leyes proteccionistas como las de Tasos (§ 4.1 y § 7.5.3). En todo caso, muchas de las opiniones que nos han llegado sobre estos vinos proceden de los autores cómicos y pueden constituir una parte más de la caracterización del personaje y la mayoría de las veces son frases cortas y sacadas fuera de contexto recogidas por otros autores. Y tampoco pueden perderse de vista las exaltaciones que pudieran hacerse del vino por puro “localismo” como ya advirtiera y criticara Arquéstrato cuando alaba el vino de Lesbos (§ 4.1.1). No obstante, también entre los vinos que su nombre no estaba ligado al de la zona de producción, existían algunos igualmente conocidos, famosos y más o menos caros (*Biblinos*, *capnias*, *psithios*). Y junto a todos estos vinos (y algunos otros), con o sin “denominación de origen” y más o menos accesibles solo para las clases pudientes, existieron otros muchos vinos de muy diversa calidad (según las fuentes que nos han transmitido sus nombres). Algunos de ellos eran más o menos famosos pero

¹⁵⁵⁵ Plinio, *NH* XIV, 59.

¹⁵⁵⁶ Dalby, A., *Siren feasts*, p. 95.

¹⁵⁵⁷ Los vinos podían falsificarse de distintas formas (Galeno, *RBMS* VI, 805; *De antidotis* XIV, 77, 10-15; *Geoponica* VII, 7). § 3.2.4.3, notas 494-495 y § 3.2.4.4, nota 506.

menos renombrados y reconocidos que los anteriores y de una calidad discutida, muy buenos para algunos y no tanto para otros (*Pramnios*, *Peparetos*, *Cos*, *Clazómenas*, *Cnido*, *Rodas*, *Tmolo*, entre ellos) y con una venta, quizá, más restringida. Y también existían vinos más modestos, menos conocidos y apreciados, y también mas baratos, que hoy llamaríamos de forma genérica “comunes” o “corrientes” y que tendrían un consumo más bien local y familiar (*Escíatos*, *Léucade*, *Acanto*, *Mindo*, *Egas*, *Onoglos*) y que estarían al alcance no solo de la clase agraria que los producía, sino también de gran parte de la población circundante. E incluso los había de ínfima calidad, calificados por los propios griegos como φαῦλοι (“malos” o quizá “peleones”), destinados de forma usual al consumo de trabajadores y esclavos (*deuterias*, *trygias*), si bien algunos de ellos ni siquiera podían considerarse tales para Plinio. Aunque con cierta probabilidad también se consumirían en las casas de los productores que destinasen sus mejores vinos a la venta y exportación¹⁵⁵⁸. Por otra parte, algunos vinos fueran mejores o peores, eran ya conocidos y famosos en tiempos de Homero y en la época arcaica (*Ísmaro*, *Pramnios*, *Biblinos*, *Estatmos*). Otros aparecen en las fuentes literarias y alcanzarían su fama y renombre en la época clásica (*Quíos*, *Mende*, *Tasos*, *Cos* o *Lesbos*) o en el Helenismo (*Tmolo*, *Ptelea*, *Escíbela*) y otros en época ya romana (*Ariusia*, *Clazómenas*, *Cnido*). Y mientras algunos mantienen su presencia en las fuentes literarias durante un largo periodo de tiempo, hasta bien entrado ya el Imperio Romano, otros apenas si tienen presencia en ellas (§ 4.4).

Por lo que a los lugares de producción se refiere, podría decirse que se produciría vino seguramente por todo el territorio de la Grecia antigua. Pero eran, sin duda, las islas griegas (*Tasos*, *Quíos*, *Lesbos*, *Rodas*, *Cos*) los grandes centros de producción de vino (cabría decir incluso que el vino era su especialización) y también las grandes exportadoras mientras que la zona continental central, donde apenas tenemos noticia de la producción de vino, sería la gran importadora y consumidora. Algunas de estas islas, como *Rodas*, terminarían por convertirse con el tiempo en grandes centros comerciales donde se traficaba y vendía vino en cantidades considerables (§ 7.5.3). En cuanto a la distribución geográfica de las zonas de producción (“denominaciones de origen”) y a la calidad de los vinos con nombre ligado a ellas (§ 4.1), habría que destacar que los mejores vinos de la antigua Grecia, o al menos los más estimados y cotizados, se producían

¹⁵⁵⁸ Plinio, *NH* XIV, 86; *Geponica* VI, 13, 2.

prácticamente todos en el Egeo septentrional (Tracia, Calcidia, islas de Tasos, Lesbos o Lemnos) más la isla de Quíos, algo lógico si se tiene en cuenta el clima de inviernos “que son inviernos y no primaveras” como diría Teofrasto, primaveras suaves, veranos cálidos y con marcadas diferencias de temperaturas entre la noche y el día. En cambio en el sur, tanto en las islas del Egeo (Cos, Tera, Rodas, Cnido, Creta) como en la parte continental del Asia Menor (Mindo, Halicarnaso), con un clima soleado y seguro que muy caluroso, se producirían uvas muy ricas en azúcar y en consecuencia vinos dulces, espesos y con suficiente alcohol (los vinos densos y fuertes y de mucho aroma se producen en los países calurosos, decía Galeno), lo que, quizá, explique que los vinos de pasas más conocidos en Grecia y los vinos con mayor proporción de agua de mar en su elaboración, procediesen de esta zona¹⁵⁵⁹. Y en las islas del centro del Egeo (Eubea, Escíatos, Peparetos) y algunas del mar Jónico-Adriático (Léucade, Zacinto, Cércira), así como en la parte continental griega y del Asia Menor, en la Magna Grecia y en el Peloponeso se producían vinos de calidad intermedia y menos conocidos. Y los vinos con nombre no ligado a la zona de procedencia, algunos de cierto renombre, se producirían posiblemente en distintos lugares mientras que los vinos “del país”, como el *autites* (§ 4.2.2), y similares debían de producirse un poco por todos los sitios. Incluso en las regiones continentales del centro de Grecia (Ática, Tesalia, Beocia, Etolia...) donde, sin duda, también se haría vino pero que apenas si se tiene noticia de unos pocos nombres (y poco conocidos), circunstancia que, sin duda, las convertiría en excelentes clientes para las islas del mar Egeo.

¿Y podría decirse algo hoy sobre la “calidad” de los vinos griegos de entonces? Tal vez sería esta una pretensión tan ilusoria como imposible resulta poder catarlos. Y bien pudiera ser que habláramos de cosas distintas pues nuestros criterios quizá no se acomoden a la mente y forma de pensar del hombre de aquellos tiempos que vivía en un contexto sociocultural (creencias, intereses, valores e ideales) bien distinto del nuestro. Y tampoco existen valores objetivos universales (que en este caso ni podrían aplicarse) que definan “la calidad” (o calidades) de un vino, aunque hoy sea posible medir prácticamente todos sus componentes. Y, por otra parte, la apreciación que pudiera hacerse del vino y de su calidad por quien lo bebe siempre puede ser subjetiva (entonces y en nuestros días) haciendo bueno el viejo proverbio de que *de gustibus non est disputandum* y que, como

¹⁵⁵⁹ Teofrasto, *CP* II, 1, 2-10; Galeno, *HVAC* XV, 649, 1-4.

decía Plinio (§ *supra*), al final la primacía de los vinos la establece cada bebedor, aunque siempre haya una minoría de estos (antes y ahora) que, con sus opiniones, puede condicionarla¹⁵⁶⁰. En cualquier caso, las características del vino (y también su calidad) dependen de varios factores (§ 4). Prescindiendo de la influencia de terrenos y clima (§ 2.1), de la que pudiera aportar la variedad de uva (cosas sin duda muy importantes) y de que quizá se primaría, en general, la cantidad sobre la calidad (§ 7.5.1), se conoce que las uvas solían solearse antes de ser pisadas (con lo que ganarían azúcar) y que el mosto fermentaba y el vino envejecía en vasijas de barro cocido impregnadas de pez. Y también que para la estabilización y conservación del vino solían añadirse muy diversos elementos (muchos de ellos aromáticos) que podían alterar su olor y sabor (§ 3.2.3), aunque es probable que, ni aun así se evitase del todo que el vino adquiriese olores y sabores no deseados durante su envejecimiento (§ 3.2.4). Y tal vez la higiene no fuese siempre tan esmerada como recomendaba Columela (§ 4). De todo ello cabría pensar que, quizá, como resultado de la fermentación se obtuviese un vino joven que, en algunos casos, no sería muy diferente de los vinos jóvenes actuales, sobre todo los vinos blancos suaves y ligeros. Pero otra cosa distinta serían los vinos destinados a envejecer o los ya envejecidos que, en su mayoría, serían vinos dulces y densos (debido en parte a las técnicas de vinificación) y que posiblemente se irían convirtiendo con el paso del tiempo en una especie de líquido un poco más espeso y pastoso (por la posible pérdida de alcohol debido a la oxidación) que tal vez no se pareciese mucho a lo que nosotros hoy llamamos vino. Recordemos, al respecto, que al vino más ensalzado por Homero (el Ísmaro), al que él califica como *θειὸν ποτόν* (“bebida divina”), había que añadirle veinte partes de agua a la hora de beberlo, dato que, aunque sea una exageración poética, nos puede poner en la pista de lo denso (casi sólido) que debía de ser tan ensalzado vino¹⁵⁶¹. Y, tal vez con el tiempo el vino se

¹⁵⁶⁰ Buenos vinos suelen considerarse hoy aquellos sin defectos manifiestos y, a la vez, equilibrados en sus características básicas (azúcar, acidez, alcohol, extracto seco). Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 5-7; 148-149 y 343-344. Eso es lo que puede medirse objetivamente, pero, cumpliendo el vino esos requisitos estructurales básicos de calidad y bondad, nunca puede desecharse el criterio subjetivo sobre aromas y sabores. Cf., sobre este tema, Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 518-519; 557; 683-686. Y una perspectiva de los vinos de la Antigüedad desde el punto de vista de los análisis químicos que pueden hacerse hoy de los restos de vino hallados en diversos recipientes, puede verse en V. L. Singleton, “An Enologist’s Commentary on Ancient Wines” en *OAHW*, pp. 67-77.

¹⁵⁶¹ Homero, *Odyssea* IX, 209. Plinio (*NH* XIV, 54) cuenta que todavía en su época los lugareños tracios lo bebían mezclado con ocho partes de agua. En cualquier caso, aunque no podamos enjuiciarlo con mentalidad actual, hoy a nadie, que le guste el vino, se le ocurriría echar ni veinte ni ocho partes de agua a un buen vino. Cf. Billiard, R., *La vigne dans l’antiquité*, pp. 218 y 222.

volvería, en algunos casos, un tanto áspero o amargo, cualidades que señalan algunos autores antiguos y que las asocian a la vejez del vino (§ 3.4.2. nota 560). Y posiblemente no se mantendría en buen estado muchos años sino que más bien se avinagraría con cierta facilidad lo que haría verosímil que el *oxycraton* y el *oxymeli* (§ 5.8.1), tan utilizado el primero por los ejércitos en campaña y tan recetados ambos por los médicos, no fuesen, en un primer momento, más que una salida digna o una simple fórmula para aprovechar el vino picado. Y, quizá, terminaría también por ser un tanto tóxico (“con tantos brebajes, decía Plinio, forzamos al vino para que agrade y luego nos admiramos de que resulte dañino”), algo que, unido a la irregularidad que presentarían las ánforas (mejor o peor cerradas y conteniendo un vino quizá de diferente “hechura” y más o menos alcohólico)¹⁵⁶², podría explicar, en parte, las considerables borracheras con que solían terminar los simposios (§ 7.2.1). Y el conjunto de todos estos factores explicaría también, en cierta medida, que el vino casi nunca se bebiese “puro” sino mezclado con agua u otros ingredientes (§ 9.1), y no solo, por tanto, por razones médicas, culturales o sociales¹⁵⁶³. Cabe, en fin, preguntarse si bebiendo el vino con una considerable cantidad de agua o de otras sustancias (lo que, sin duda, facilitaría las falsificaciones), podría, una vez hecha la mezcla, distinguirse un vino de otro o si sería fácil apreciar “su calidad”. Pero asimismo cabría preguntarse, *sensu contrario*, si un ateniense (de la época clásica, por ejemplo), que se sentara hoy a nuestras mesas, no se escandalizaría viéndonos beber vino tinto seco y puro durante la comida con total tranquilidad y si no sería feliz con nuestro “tinto de verano” al que, tal vez, consideraría de gran “calidad”. En cualquier caso, y aunque nuestros criterios actuales no sean trasladables a aquellos tiempos, es más que verosímil que nuestros vinos “de crianza” estén hoy un poco mejor hechos y sean un poco más sanos y limpios (sin tantas sustancias encubridoras de posibles defectos) que los “vinos añejos” que bebían y disfrutaban aquellos griegos que nos enseñaron a pensar.

¹⁵⁶² Plinio, *NH* XIV, 55 y 130. A. Tchernia y J.P. Brun (*Le vin romaine antique*, pp. 142-146) creen que el vino podría volverse también algo más alcohólico debido a la “evaporación diferencial” del agua y del alcohol (siempre que haya una atmósfera favorable) con lo que el vino con el paso del tiempo disminuiría su volumen (perdería agua y se incrementaría el alcohol en términos relativos) con lo que aumentaría su “fuerza” y “calor” como decían los antiguos (Aristóteles, fr. 220 Rose y Plutarco, *QC* 655E-656B; Galeno, *HVAC* XV, 628-630), requiriendo más agua en las mezclas (Ateneo, *DS* I, 26A-B).

¹⁵⁶³ En todo caso, son los médicos hipocráticos los que más insisten en “aguar” el vino. Dioscórides o Galeno, que ignoran vinos densos y fuertes (como el de Ísmaro o el de Tasos) suelen hacer más hincapié en que se tomen vinos blancos, flojos y ligeros que en el “aguado” de los vinos y los médicos posteriores recomiendan con más frecuencia vinos ligeros y del tipo *propomata* que cualquier otro, aguado o no.

9. Apéndices.

9.1. Formas de consumo del vino, como bebida, en la Grecia antigua.

¿Cómo bebían el vino los antiguos griegos? Podían hacerlo de distintas formas, pero la verdad es que rara vez consumían (o utilizaban) el vino tal cual salía de las vasijas que lo contenían y donde envejecía. A este vino ellos lo llamaban “vino puro” (aunque podía contener muchas impurezas) y tal vez en la cocina, en medicina y en farmacopea pudiera utilizarse tal y como salía de dichas vasijas, pero no era usual que se bebiese así. Normalmente, en el momento del consumo, solía mezclarse con diversos elementos líquidos o sólidos entre los que el más común y el que se empleaba con más frecuencia era el agua dulce. También solía filtrarse, antes de hacer la mezcla, para eliminar las posibles impurezas y sedimentos que pudiesen contener las vasijas, aunque quizá nunca hubo una opinión unánime sobre este tema. E igualmente solía templarse o refrescarse si la temperatura no se consideraba la adecuada. Sea como fuere, en la Grecia antigua, había varias formas y distintas posibilidades de beber el vino.

9.1.1. *Vino puro* (ἄκρατος).

Vino “puro” llamaban los griegos antiguos, como se ha dicho antes, al vino contenido en las vasijas de fermentación o envejecimiento sin ningún añadido u operación previa a su consumo que no fuese su posible filtrado o decantación para evitar impurezas y posos. Generalmente en Grecia nunca se bebía el vino así y se consideraba que no era adecuado beber el vino puro (en castellano quizá lo llamaríamos mejor “vino solo”). Y, además, no estaba bien visto socialmente, salvo en muy contadas ocasiones o circunstancias en las que se permitía beber vino puro sin prejuicio alguno¹⁵⁶⁴. Se creía, en general, que el vino puro era perjudicial para el cuerpo (“provoca parálisis de los cuerpos”)¹⁵⁶⁵ y para el alma (“es causa de locura”)¹⁵⁶⁶ y se pensaba que los bebedores de

¹⁵⁶⁴ Entre las pocas ocasiones en las que se consideraba entonces aceptable beber vino puro estarían las libaciones a la divinidad y, entre ellas, las que se hacían al empezar y terminar los simposios (§ 7.2.1.), el deayuno (§ 7.1) y las recetas médicas, si bien los médicos solían desaconsejar, en general, beber vino puro (§ 5.1.3). Incluso en algunos pueblos, como los Locrios epizefirios, solo podía tomarse vino puro “con receta médica” bajo pena de muerte (Teofrasto, fr. 579B Fortenbaugh y Ateneo, *Ds* X, 429A-B).

¹⁵⁶⁵ Mnesiteo de Atenas, fr. 41 Bertier (*Comica adespota* PCG VIII, fr. 101) y Ateneo, *Ds* II, 36B. Y Galeno, por su parte (*De locis affectis* VIII, 132 y 207), decía que el vino puro generalmente producía insomnio y dolor de cabeza.

¹⁵⁶⁶ Eso cuenta Cameleonte de Heraclea (*De ebrietate*, DSA IX, fr. 10 y Ateneo, *Ds* X, 427B) que le ocurrió al rey espartano Cleómenes por haberse hecho bebedor de vino puro. También Heródoto (*Historiae* VI, 84) refiere que, según los laconios, el rey Cleómenes de Esparta, a raíz de sus tratos con los escitas, se hizo

vino puro morían a consecuencia de ello¹⁵⁶⁷. Polemón, el epigramático, dedica algún epigrama a quien pasó a mejor vida debido a esta costumbre¹⁵⁶⁸ y el historiador Cares de Mitilene cuenta que Alejandro Magno, tras la muerte del filósofo indio Cálano, organizó en su honor una competición atlética y musical y un concurso de bebedores de vino puro (ἀκρατοποσία). De los que se presentaron al concurso murieron en el acto treinta y cinco (a causa del frío, dice el historiador), al poco tiempo murieron en sus tiendas seis, y el vencedor del concurso recibió un talento de premio pero murió a los cuatro días¹⁵⁶⁹. En cualquier caso, en Grecia se consideraba que beber vino puro era propio de pueblos bárbaros y en este sentido parece ser que el pueblo escita era el manido paradigma que solía utilizarse siempre que se quería denigrar semejante costumbre, de manera que beber vino puro se conocía de forma usual en Grecia como beber vino “a la manera escita”. Así lo llama, por ejemplo, Anacreonte y así lo refleja también Parmenón de Bizancio: “Pues el hombre que bebe vino puro habla en escita, se zambulle en la tinaja y permanece mudo, profundamente dormido, como quien bebe droga de adormidera”¹⁵⁷⁰. Y los lacedemonios, alabados en varias ocasiones por Platón por su moderación en la bebida y que no eran partidarios de beber el vino puro sino mezclado con agua, cuando querían beber una mezcla más pura decían “¡hazla escita!”¹⁵⁷¹. Entre los griegos, pues, el sentimiento general era que había que evitar el vino puro a no ser que uno fuera muy osado o estuviera loco o trastornado. Y a los bebedores de vino puro solía catalogárseles de borrachos o bárbaros (es decir, personas no “civilizadas”) o sátiros, míticas criaturas a las que el imaginario popular concebía siempre borrachas y a las que, al parecer, les molestaba mucho el vino

bebedor de vino puro y, como consecuencia del exceso de bebida, se volvió loco y se hirió con un cuchillo. Pero para el resto de los griegos, dice también Heródoto (*ibid.*, VI, 75) la locura de Cleómenes se debió más bien a algún castigo divino por los sacrilegios que este rey cometió en Delfos, Eleusis o Argos. O por todos ellos. Sobre vino y locura, § 5.7.2 y nota 1343. Y Areteo, *De causis et signis diut. morb.* I, 6, 1-5.

¹⁵⁶⁷ Aristóteles (*Problemata* 874a 35-40) se preguntaba por qué ocurría esto y se respondía que, quizá, porque el vino, por su propio calor, consumía el calor natural del cuerpo y causaba la muerte por enfriamiento, como la cicuta.

¹⁵⁶⁸ Polemón el epigramático, fr. 79 Preller, y Ateneo, *Ds X*, 436D-E. Uno de los epigramas está dedicado a un tal Arcadión del que dice: “murió el hombre por beber vino puro de una copa de gran capacidad” y otro está dedicado a un tal Erasixeno del que dice: “No era un gran bebedor pero se lo llevó por delante la copa de vino puro tomada dos veces seguidas”.

¹⁵⁶⁹ Cares de Mitilene, *Historiae Alexandri*, *FGrH* 125, fr. 19a y Ateneo, *Ds X*, 437A; Eliano, *Varia historia* II, 41, 14-22. El propio Alejandro moriría más tarde a consecuencia de una borrachera según cuenta Efipo de Olinto (*De Alexandri et Hephæstionis exsequiis*, *FGrH* 126, fr. 3 y Ateneo, *Ds X*, 434A-B) aunque no especifica si de vino puro o aguado.

¹⁵⁷⁰ Anacreonte, *PMG* fr. 356 y Ateneo, *Ds X*, 427B; Parmenón de Bizancio, *CA* fr. 1 y Ateneo, *Ds V*, 221A.

¹⁵⁷¹ Platón, *Leges* I, 637a-e; II, 674a; Cameleonte de Heraclea, *De ebrietate*, *DSA* IX, fr. 10 y Ateneo, *Ds X*, 427C.

aguado (κεκραμμένος)¹⁵⁷². Sin embargo debían de existir algunas gentes que, a pesar de todo, preferían beber el vino de esa forma. Así, por ejemplo, Arquíloco achaca a un amigo gorrón que “bebiendo mucho y vino puro no has pagado el escote...”¹⁵⁷³ y Polemón el epigramático cuenta que en Muniquia (cerca del Pireo) se honraba al “héroe Acratópota” (Ἀκρατοπότης, “bebedor de vino puro”), erigido, sin duda, por los partidarios de semejante herejía a la hora de beber vino¹⁵⁷⁴. Pero mientras en el Ática honraban a su héroe Acratópota, en Esparta habían levantado una estatua al héroe Ceraón (Κεράων, “mezclador”) erigida, según cuenta Demetrio de Escepsis, por los que, en los banquetes, mezclaban el vino con agua¹⁵⁷⁵.

9.1.2. *Vino mezclado (κεκραμμένος/ὕδαρής) con agua dulce.*

El agua dulce (fría o caliente) era el elemento que normalmente se añadía al vino antes de beberlo. Pero, según Ateneo, no todas las aguas dulces les iban igual de bien a todos los vinos. Según él a los vinos tratados con agua de mar durante su fermentación les iban bien las aguas duras (manatíal o lluvia) mientras que las blandas y neutras les irían bien a los que no habían recibido ese tratamiento o eran demasiado astringentes “e incluso a los de Quíos y Lesbos”¹⁵⁷⁶. Esta práctica de mezclar el vino con agua aparece ya en Homero en distintos pasajes¹⁵⁷⁷ (aunque es posible que existiera ya en la época micénica¹⁵⁷⁸) y se mantendrá a lo largo de muchos siglos, tanto en Grecia como en Roma. Pero ¿qué razones podían tener los griegos de entonces para ello? Pudo haber varias. En primer lugar, porque los procesos de vinificación (§ 3.2.3) podían proporcionar vinos excesivamente densos y dulces o con olores y sabores poco deseables, vinos, en cualquier caso, poco agradables para beber puros, por lo que, a la hora de consumirlos, se recurriría

¹⁵⁷² En el *Etón* de Aqueo de Eretria (*TGrF* I, fr. 9 y Ateneo, *Ds* X, 427C) dice un sátiro: “aquí hay mezclada demasiada parte del Aqueloo (un río de Etolia). Y otro contesta: ¡pues ni lamerla le es lícito a nuestro linaje!”. Sobre los sátiros en general, cf. García Gual, C., *Diccionario de mitos*, Editorial Siglo XXI, Madrid, 2003. Y en su relación con el vino, Lissarage, F., “Le vin des Satyres” en *VDH*, pp. 49-62.

¹⁵⁷³ Arquíloco, *IEG* I, fr. 124b y Ateneo, *Ds* I, 8B.

¹⁵⁷⁴ Polemón el epigramático, fr. 40 Preller y Ateneo, *Ds* II, 39C; *Suda* α 962.

¹⁵⁷⁵ Demetrio de Escepsis, fr. 10 Gaede y Ateneo, *Ds* IV, 173F-174A.

¹⁵⁷⁶ Ateneo, *Ds* I, 33B-C. Cf., asimismo, Hipócrates, *De aëre, aquis et locis* 7, 40-43; Juvenal, *Saturae* V, 60-63; Marcial, *Epigrammata* XIV, 105.

¹⁵⁷⁷ Homero no suele especificar la proporción de la mezcla. En *Odyseea* I, 110 habla solo de mezclar vino y agua. En *Ilias* IV, 260 dice que los mejores de los aqueos mezclan el vino, en *Ilias* IX, 203 Aquiles ordena a Patroclo hacer una mezcla de la “forma más pura” y solo en *Odyseea* IX, 209 especifica que el vino de Ísmaro se mezclaba al beberlo con 20 partes de agua.

¹⁵⁷⁸ Wright, J. C., “Empty Cups and Empty Jugs: The Social Role of Wine in Minoan and Micenaean Societies” en *OAHW*, pp. 303-304.

a distintas fórmulas para tratar de conseguir un vino más apetecible de beber y el agua dulce haría que los vinos fuesen más líquidos y, sin duda, aligeraría del amargor y demás sabores desagradables a los vinos añejos. En segundo lugar podía tratarse de rebajar su posible toxicidad o su “fuerza” (grado alcohólico) para poder seguir bebiendo durante más tiempo en condiciones aceptables o tal vez, como dice V. L. Singleton, esta costumbre provendría de la práctica inversa, es decir, de que en tiempos remotos, para evitar la posible nocividad del agua, se le añadiría vino (o vinagre)¹⁵⁷⁹. O simplemente por puras razones económicas ya que el vino, al menos el de cierta calidad, era un producto caro para mucha gente y con el añadido del agua, su volumen podía llegar a duplicarse o triplicarse¹⁵⁸⁰. Con posterioridad, a estas razones se les añadiría otra de corte más bien ideológico y de distinción social: beber el vino mezclado constituía una marca de clase, de civilización y de cultura del pueblo griego frente a otros pueblos considerados menos civilizados e incluso bárbaros. Esta era una creencia anclada entre los griegos y que se encuentra reflejada en distintas fuentes¹⁵⁸¹. Pudieron existir, pues, a lo largo del tiempo varias y distintas razones para mezclar el vino con agua antes de su consumo. Pero, en todo caso, se ha discutido mucho si la mezcla del vino con agua a la hora de beberlo es una innovación griega o era ya una costumbre oriental y egipcia anterior o coetánea¹⁵⁸², aunque los propios griegos se encargaron de envolver esta práctica en el mito y la leyenda. Según una versión sería Estáfilo, un hijo de Sileno, el primero en introducir en Grecia la costumbre de mezclar el vino con agua, mientras que el historiador Filócoro recoge la

¹⁵⁷⁹ Singleton V. L., “An Enologist’s Commentary on Ancient Wines” en *OAHW*, p. 75. De hecho, agua mezclada con vinagre (§ 5.8.1. *Oxycrator*) era la bebida habitual de los ejércitos en campaña.

¹⁵⁸⁰ Johnson, H., *Historia del vino*, p. 26; Billiard, R., *La vigne dans l’antiquité*, p. 218. Los *Geoponica* (VII, 23) y Paladio (*OA* XI, 14, 11) ofrecen, por su parte, algunas recetas para conseguir de un vino “flojo” otro “fuerte” que pueda “tolerar” mucha agua en la mezcla, de forma que con poco vino pueda atenderse a muchos bebedores.

¹⁵⁸¹ Platón (*Leges* I, 637d-e) alaba a los lacedemonios por su moderación en la bebida mientras que critica a los escitas y tracios porque solían consumir vino puro, tanto hombres como mujeres, y se lo derramaban sobre la ropa en la idea de estar practicando una costumbre buena y venturosa, cuando en realidad era algo rechazable por sus consecuencias. Heródoto (*Historiae* IV, 1-82) describe con cierto detalle a los escitas y sus costumbres, convertidos en estereotipo de bebedores inmoderados de vino puro por los griegos. Y también celtas y galos, dice Posidonio de Apamea (*FGrH* 87, frs. 15 y 116), solían beber el vino puro.

¹⁵⁸² Powell, M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 112-113; Unwin, T., *El vino y la viña*, p. 116; Brun, J.P., *Le vin et l’huile*, pp. 111-116 y 119; Edgeworth Reade, J., “The Symposium in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence” en *IVV* p. 44, donde aparece una escena de una celebración asiria (siglo VIII a.C.) en la que parece servirse vino de una gran cratera (*mixing bowl* dice el autor) en vasos similares a ritones (§ 9.3.15). Y en la Biblia (*Septuaginta*) tenemos el testimonio de *Isaias* (1, 21-22) del siglo VIII a.C. que clama contra Sión y contra aguar el vino (“tu vino puro se ha aguado”), el de *Proverbia* 9, 1-6 (del siglo X-IX a.C.) que habla de vino mezclado para el banquete. O el de II *Machabaeorum* 15, 40 (ya del siglo II a. C.) cuyo autor elogia beber el vino mezclado con agua.

tradición de que fue el mítico rey Anfición de Atenas (quien aprendería del propio Dioniso la mezcla del vino) el primero en mezclarlo con agua y en establecer la norma de tomar algo de vino puro después de la comida (“solo lo justo para catarlo”) y el resto, ya mezclado, tanto como quisiera cada uno tras hacer una libación a Zeus Salvador para recordar a los bebedores que si beben de ese modo permanecerán a salvo¹⁵⁸³. Y el también historiador Estáfilo de Náucratis afirma que fue el adivino Melampo el primero que inventó la mezcla del vino con el agua¹⁵⁸⁴. Pero tal vez, como dice el médico Filónides, fuese simplemente fruto de la casualidad, al caer agua de lluvia en un recipiente con vino en un simposio al aire libre¹⁵⁸⁵. Fuera quien fuera el inventor, lo cierto es que en la Grecia antigua el vino solía beberse mezclado con agua en todos los contextos en que se consumía (simposios, fastos religiosos, casas particulares o tabernas) y difícilmente se bebía puro¹⁵⁸⁶. La mezcla del vino y del agua se realizaba en crateras (κρατήρες), vasijas por regla general de arcilla y de boca ancha (§ 9.3.5), según una determinada proporción que podía variar de una ocasión a otra y que a veces los textos no especifican¹⁵⁸⁷. Pero no

¹⁵⁸³ Filócoro, *FGrH* 328, fr. 15b y Ateneo, *Ds* II, 38C-D y V, 179E; Plinio, *NH* VII, 199. Además, continúa Filócoro, el rey Anfición, “al enseñar a los atenienses a beber el vino mezclado con agua, consiguió que estos anduviesen rectos, pues antes andaban doblados por beberlo puro. Y por ese motivo se construyó un altar a Dioniso Ὀρθός (Recto) en el santuario de las Horas ya que ellas nutren también el fruto de la vid”. Y quizá este rey ponía así la base de lo que más tarde sería el simposio. Cf. Niafas, K., “The Cult of Dionysus Orthos” en *AHWD*, pp. 466-475.

¹⁵⁸⁴ Estáfilo de Náucratis, *FGrH* 269, fr. 7. Pero hay, además, otras leyendas que hacen referencia a mezclar el vino con el agua. El historiador Heliodoro de Atenas (*FGrH* 373, fr. 8) refiere que Antíoco Epífanes (“el Ilustre”), al que por sus actos Polibio llamaba Epímanes (“el Loco”), mezcló con vino la fuente de Antioquía para que todo el mundo pudiese beber vino. Teopompo (*Historiae*, *FGrH* 115, fr. 75a) cuenta que lo mismo hizo el mítico rey frigio Midas con el agua de la fuente Ina (a medio camino entre los medos y los peonios) para capturar a Sileno que fue a beber el agua de la fuente y se emborrachó (todas las citas, en Ateneo, *Ds* II, 45C-D). Y Diodoro Sículo (*BH* IV, 4, 6-7) dice que, cuando se descubrió el vino, aún no se había descubierto su mezcla con agua por lo que los hombres lo bebían puro. Y enloquecían y se golpeaban unos a otros con sus bastones de madera y se herían e incluso se mataban, por lo que Dioniso, preocupado por la situación, les enseñó a usar bastones de cañaheja (una planta de tallo hueco) y así pudieron seguir bebiendo vino puro sin hacerse daño alguno. Cf., asimismo, Pausanias, *GD* I, 4, 5; Jenofonte, *Anabasis* I, 2, 13.

¹⁵⁸⁵ Filónides, *περὶ Μύρων καὶ Στεφάνων*, “Sobre los perfumes y las coronas” (en Ateneo, *Ds* XV 675B-C).

¹⁵⁸⁶ Se mezclaba con agua, dice Platón (*Leges* VI, 773c-d), para apaciguar la furia del vino y “conseguir así una bebida buena y mesurada”, pues “el vino *enloquecido* (μαίνόμενος) vertido en la cratera, cuando recibe el castigo del otro dios sobrio (el agua), tras llegar a una bella unión, produce una bebida buena y adecuada”.

¹⁵⁸⁷ Como ocurre con frecuencia en Homero (véase nota 1577) y en otros autores que en ocasiones tampoco la detallan: Alceo (*SAF* fr. 338 y Ateneo, *Ds* X, 430B), Eubulo (*PCG* V, fr. 93 y Ateneo, *Ds* II, 36B-C) o Longo de Lesbos (*DC* III, 7), por ejemplo.

Debía de haber, en cualquier caso y según puede verse en Ateneo (*Ds* I, 10C; X, 423C-F; 424C-D) o Plutarco (*QC* 677C-678B), muchos términos para designar el vino puro y el mezclado con agua. Para el vino “puro” se utilizaban de forma usual los términos ἄκρατος (“puro”) y ἀκρατέστερος (“bastante puro”) y también χάλις (“vino puro”), mientras que para el vino mezclado se empleaban κεκραμένος (“mezclado”), ὕδαρης, ὕδαρέστερος, ὕδαρέστατος (“aguado”, “bastante y muy aguado”). Y otros como εὐκρατος (“bien mezclado”), ζωρός, εὐζωρος (“poco aguado”), ζωρότερος (“muy poco aguado”). Y para indicar la acción de

valía, al parecer, mezclar el vino y el agua de cualquier manera y al buen tuntún. El ideal, quizá, sería la percepción de Aristóteles: “el vino bien mezclado (εὔκρατος) obscurece toda percepción de agua y solo proporciona la sensación de ser un vino suave y por eso se bebe con agrado” que, en esencia, viene a coincidir con la “bella unión” del vino y el agua de la que hablaba Platón¹⁵⁸⁸. Las proporciones de mezcla más usuales las conocemos a través de los textos literarios (sobre todo los de la Comedia) aunque el poeta Queremón, en un fragmento recogido por Aristóteles y Plutarco, decía que “el vino se mezcla al gusto (o según las costumbres) de los bebedores”¹⁵⁸⁹. En general puede decirse que solía echarse más agua al vino “más fuerte” como decía Jenofonte y que había mezclas para todos los gustos (desde el vino “puro” o casi “puro” hasta el muy “aguado”) siendo más frecuentes las mezclas en las que la cantidad de agua era mayor que la de vino. Al parecer, las proporciones más usuales eran tres partes de agua por una de vino¹⁵⁹⁰ (una mezcla relativamente floja) y tres o cinco partes de agua por dos de vino (mezclas un poco más fuertes que la anterior)¹⁵⁹¹, mientras que la proporción de cuatro partes de agua por una de vino se consideraba muy floja¹⁵⁹², como sentenciaba el dicho popular ἢ πέντε πίνειν ἢ τρί' ἢ μὴ τέτταρα (“bebe o cinco o tres pero no cuatro”)¹⁵⁹³. En las fuentes literarias, no obstante, también pueden encontrarse mezclas más fuertes como la de dos partes de agua y

mezclar solía utilizarse el verbo κεράννυμι/κεραννύω. Por otra parte, la palabra griega actual para designar el vino (κρασί) es muy probable que tenga algo que ver con esta vieja costumbre griega de preparar la mezcla (κράσις) del vino con el agua antes de beberlo.

¹⁵⁸⁸ Aristóteles, *Problemata* 873b 30-35; Platón, *Leges* VI, 773d.

¹⁵⁸⁹ Queremón, *TGrF* I, fr. 16, 15; Aristóteles, *Problemata* 873a 25-26; Plutarco, *De Pythiae oraculis* 406B; Ateneo, *Ds* XIII, 562E.

¹⁵⁹⁰ Esta debía de ser la combinación preferida por Hesíodo (*OD* 596) y que no le gustaba nada a un personaje de Anáxilas (*PCG* II, fr. 23 y Ateneo, *Ds* X, 426C). Cf. Jenofonte, *Oeconomicus* 17, 9; Horacio, *Carmina* III, 19; Pólux, *On* VI, 18, 7-8.

¹⁵⁹¹ Tres partes de agua y dos de vino era la mejor mezcla posible según la *Suda* (π 2020; κ 1262). Y, al parecer, la preferida de Aristófanes (*Equites*, 1187). Cinco partes de agua y dos de vino era la combinación elegida por personajes de los comediógrafos Nicócares (*PCG* VII, fr. 2), Amipsias (*PCG*, II, fr. 4), Éupolis (*PCG* V, fr. 6) o Hermipo (*PCG* V, fr. 24). Los cuatro fragmentos en Ateneo (*Ds* X, 426F-427A). Cf., asimismo, Focio, *Lexicon*, τ 599, 19-26.

¹⁵⁹² Esa es la interpretación que da Ateneo (*Ds* X, 426D) a unos versos de Alexis (*PCG* II, fr. 228) donde un personaje pregunta si la mezcla debe ser “tres y una” y otro contesta que es “mucho mejor una y cuatro” a lo que replica el primero “aguado (ὑδαρής) me lo pones”. Pero, Alexis no especifica aquí cuál es la parte de agua y cuál la de vino, y dado que, el orden normal es citar primero el agua y después el vino (y así aparece en Ateneo en otras citas en el mismo contexto en el que aparece esta), bien podría tratarse de una expresión con tono irónico, muy propio, por otra parte, de la comedia, y que quisiera decir exactamente lo contrario. Esta es, por ejemplo, la interpretación que hace M. J. García Soler (“Apuntes para un estudio sobre el vino en la comedia griega”, p. 262).

¹⁵⁹³ *Comica adespota* *PCG* VIII, fr. 732 y Ateneo, *Ds* X, 426D; Focio, *Lexicon* τ 599, 24-26). Plutarco (*QC* 657B-D) interpreta esta sentencia de distintas maneras: como tres partes de agua y dos de vino (cinco), dos de agua y una de vino (tres) y tres de agua y una de vino (cuatro).

una de vino¹⁵⁹⁴ e incluso algo más fuertes todavía como cinco partes de agua y tres de vino¹⁵⁹⁵. Las referencias a los distintos tipos de mezcla son muy abundantes en la comedia donde prácticamente aparecen todas las combinaciones posibles, aunque predominan aquellas en las que la proporción de agua es mayor que la de vino. Pero este es un tema que se presta mucho a la ironía y la exageración, bastante congruente, por lo tanto, con el aire que se respiraba en la comedia, y muy adecuado para caracterizar a personajes fanfarrones cuya osadía les llevaría a preferir las mezclas consideradas más fuertes. Una mezcla que encontramos con mucha frecuencia en la comedia es la de mitad y mitad (ἴσος ἴσῳ), vista en términos generales como adecuada¹⁵⁹⁶, aunque había comediógrafos que la consideraban exagerada e incluso perjudicial para la salud¹⁵⁹⁷, si bien también aparecen en ella mezclas en las que la cantidad de vino superaba a la de agua e incluso, a veces, el vino puro¹⁵⁹⁸. Pero esas combinaciones, al igual que el vino puro, se tenían de forma habitual por demasiado fuertes para personas civilizadas y debían evitarse, como algún comediógrafo aconseja¹⁵⁹⁹. Otra cosa distinta sería el cómo debía hacerse la mezcla del vino y del agua (es decir cuál de los dos debía añadirse al otro). Teofrasto decía que en sus días los griegos echaban primero el vino en la cratera y después el agua pero que con anterioridad, en los primeros tiempos, lo hacían al contrario pues se vertía el vino en el agua, según dicen también Anacreonte, Jenófanes o Hesíodo¹⁶⁰⁰.

No obstante, existía en Grecia un refrán (en realidad un verso del poeta Aristias de Fliunte), bastante habitual al parecer, para indicar que queriendo mejorar las cosas podía conseguirse el efecto contrario, y que hacía referencia a aguar el vino: ἀπόλεσας τὸν οἶνον

¹⁵⁹⁴ Anacreonte (*PMG* fr. 356), Alceo de Mitilene (*SAF* fr. 346, 4), Diocles de Síbaris (*PCG* V, fr. 7) y Ateneo, *Ds* X, 426D-427A y X, 430A; Plinio, *NH* XXIII, 51.

¹⁵⁹⁵ Anacreonte, *PMG* fr. 409 y Ateneo, *Ds* X, 430D.

¹⁵⁹⁶ Aristófanes, *Plutus*, 1132; Timocles de Atenas (*PCG* VII, fr. 22), Cratino (*PCG* IV, fr. 196), Alexis (*PCG* II, fr. 59 y 232), Jenarco (*PCG* VII, fr. 9) o Sófilo (*PCG* VII, fr. 4). Todos los fragmentos en Ateneo, *Ds* X, 426B y 430F-431A.

¹⁵⁹⁷ Arquipo, *PCG* II, fr. 2 y Ateneo, *Ds* X, 426B. “Beber vino con una proporción de mitad y mitad, provoca delirio”, decía el médico Mnesiteo de Atenas, fr. 41 Bertier (*Comica adespota* *PCG* VIII, fr. 101) y Ateneo, *Ds*, II, 36B. No obstante, en los *Aforismos* hipocráticos (*Aphorismi* VII, 56) puede leerse que “angustia, bostezos y escalofríos, los cura el vino mezclado con agua mitad y mitad”.

¹⁵⁹⁸ Así, por ejemplo, Aristófanes, *Acharnenses*, 75; *Equites*, 105; *Ecclesiazusae*, 137; Antífanes de Rodas, *PCG* II, fr. 81, Menandro, *PCG* VI 2, fr. 66; Clearco de Atenas, *PCG* IV, fr. 3 (los tres en Ateneo, *Ds* X, 423C; 442D; XIV, 613B). Y mezclas con más vino que agua aparecen en Efipo de Atenas (tres partes de agua y cuatro de vino, *PCG* V, fr. 11), en Filetero (dos de agua y tres de vino, *PCG* VII, fr. 15) o en Ferécates (dos partes de agua y cuatro de vino, *PCG* VII, fr. 76). Estas tres citas en Ateneo (*Ds* X, 430D-F).

¹⁵⁹⁹ Alexis, *PCG* II, fr. 257 y Ateneo, *Ds* X, 429E.

¹⁶⁰⁰ Teofrasto, *De ebrietate*, fr. 570 Fortenbaugh; Anacreonte, *PMG* fr. 396; Jenófanes, *IEG* I, fr. 4b (los tres en Ateneo, *Ds* XI, 782A-B); Hesíodo, *OD* 595-596; Platón, *Leges* VI, 773c-d.

ἐπιχέας ὕδωρ (“has echado a perder el vino por añadirle agua”)¹⁶⁰¹. Y tal vez los griegos (si se les puede considerar en bloque) no fuesen tan distintos de otros pueblos a la hora de beber vino, y, quizá, como parecen sugerir Aristóteles, algún cómico o algunas fuentes médicas, el consumo de vino puro no fuese tan extraño ni tan excepcional en Grecia¹⁶⁰².

9.1.3. *Vino mezclado con otros elementos (aromatizado, condimentado).*

Pero no solo se añadía agua dulce al vino en el momento de beberlo. También podía aromatizarse o “perfumarse” (si se consideraba poco oloroso), bien vertiendo en él perfume líquido, como dice Teofrasto (§ 5.3.1 *Myrines*), o bien añadiéndole, en un momento próximo a su consumo, diversas plantas o sustancias aromáticas (nota 1098) generalmente una vez bien machacadas y tamizadas, lo que hacía necesario entonces filtrar el vino (§ 5.1.4) antes de beberlo. O podían cocerse las sustancias aromáticas en agua y verter esta después en el vino, procedimiento que debía de conocerse como “ollas rodias” y que proporcionaría una bebida más floja y menos embriagadora, según dice Aristóteles¹⁶⁰³. Plutarco, no obstante, criticaba a los que aromatizaban con antelación el vino que iban a servir en el simposio, sobre todo si utilizaban para ello canela, azafrán o áloe. Y algo no infrecuente, según dice Hegesandro de Delfos, debía de ser espolvorear el vino con harina de cebada, de trigo o de legumbres en el momento de beberlo¹⁶⁰⁴. A veces, el vino se “condimentaba” para hacerlo más nutritivo o para que fuese más agradable de beber tratando de hacerlo suave, dulce y aromático a la vez. En estos casos, los ingredientes más generalizados eran la miel y la harina de trigo o cebada (añadidos bien de forma conjunta o bien separada y en la proporción adecuada) a los que podían añadirse

¹⁶⁰¹ Aristias de Fliunte, *TGrF* I, fr. 4 y Ateneo, *Ds* VIII, 362A; Diogeniano, *Paroemiae* 2, 32; Zenobio, *Epitome* 2, 16; Suda α 3668; Focio, *Lexicon* α 2561; Cameleonte de Heraclea, *DSA* IX, fr. 37a-b.

¹⁶⁰² Hipócrates, *Epidemiae* V, 1, 86; Alexis, *PCG* II, fr. 257 y Ateneo, *Ds* X, 429E; Clearco de Atenas, *PCG* IV, fr. 3 y Ateneo, *Ds* XIV, 613B. Ambos cómicos propugnan evitar el vino puro para no sufrir las consecuencias de la resaca. Y Aristóteles (*Problemata* 871a 16; 873a 4-8 y b24-36; 874a 29-33) sostenía que el vino demasiado mezclado con agua (κεκραμμένος λίαν), por tener poca cantidad de vino, era desagradable de beber y que no por eso era más ligero como para fluir rápidamente, aunque hacía vomitar más que el agua y que el vino puro. Y se preguntaba por qué el vino poco mezclado (ἀκρατέστερος) embriagaba y producía más dolor de cabeza que el vino puro (ἄκρατος), respondiéndose (entre otras cosas) que, quizá, porque de vino puro se bebe menos cantidad y se vomita más.

¹⁶⁰³ Las ollas rodias (Ποδιακαὶ χυτρίδες) debían de ser también un tipo de vasos de cerámica (de los derivaría seguramente el nombre de la cocción de sustancias aromáticas en agua) que algunos llevaban consigo para beber vino porque podían calentarse y hacer así que el vino fuese menos embriagante, según dice también Aristóteles (*De ebrietate*, frs. 110-111 Rose y Ateneo, *Ds* XI, 464C-D). Cf. Dífilo de Sinope, *PCG* V, fr. 5; Linceo de Samos, fr. 16b Dalby (ambos en Ateneo, *Ds* XI, 496F).

¹⁶⁰⁴ Hegesandro, *FHG* IV, fr. 23 Müller; Epinico, *PCG* V, fr. 1 (ambos en Ateneo, *Ds* X, 432B-D); Plutarco, *QC* 693C; Hipócrates, *De affectionibus interioribus* 40, 26-27; Paladio, *OA* XI, 14, 5.

otros elementos sólidos, como en el caso del *cyceon* (§ 7.1, nota 1403), y también flores. Esta práctica de beber vino debía de ser muy común y muy antigua y estaría ya presente, con sus variantes, en la Creta minoica del segundo milenio, en Micenas y también en otros pueblos contemporáneos como los hititas. Y lo está asimismo en Homero y en pueblos coetáneos del Asia Menor y del Próximo Oriente como asirios o hebreos¹⁶⁰⁵.

9.1.4. *Vino filtrado y sin filtrar.*

Los mostos solían filtrarse antes de llegar a las tinajas de fermentación (§ 3.2.3), pero generalmente también se sometía a filtrado el vino, antes de su consumo, para intentar limpiar, en lo posible, las impurezas y posos que pudieran contener las vasijas de envejecimiento. Para ello se empleaban filtros (ἡθητήρες/ἡθητήρια y *philtr* en latín) capaces de retener tales impurezas. Los había de tela como el llamado σάκκος / *saccus vinarius* que venía a ser un lienzo en forma de manga (o de cono invertido como dice Columela). O como el τρύγοιπος/ύλιστήρ / *trygoipos/hylister* que mencionan Aristófanes o *Geoponica*¹⁶⁰⁶. Pero también existían coladores de mimbres y metálicos (ἡθμοί / *cola*), con múltiples agujerillos y similares a pequeños tamices o cribas, como el que menciona Ateneo citando a Helanico de Lesbos (ἡθάνιον χάλκεον, “colador de bronce”), aunque quizá se usasen menos que los de tela¹⁶⁰⁷. En todo caso, cualquier filtro podía impregnarse, antes de su uso, con aceite de mirto que, en opinión de Plinio, mejoraba de forma considerable los vinos y los hacía más aromáticos. O con otras sustancias como las almendras o las nueces molidas, según se dice en *Geoponica*¹⁶⁰⁸. Y en ocasiones los filtros (de la clase que fuesen) se llenaban previamente de nieve, sirviendo entonces para purificar y enfriar el vino a la vez (§ 9.1.5). Y también debieron de existir pequeñas vasijas de cerámica o metálicas (§ 9.3.9) especiales para filtrar el vino (διηθεῖν/ύλιζειν

¹⁶⁰⁵ Aristón de Ceos, *DSA* VI, fr. 23 y Ateneo, *Ds* II, 38F; Homero, *Ilias* XI, 630-640; *Odyssea* X, 234-235; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 186; 191; 235; 262-272 y 286-288.

¹⁶⁰⁶ *Geoponica* VII, 37, 1. Τρύγοιπος es el término utilizado por Aristófanes (*Plutus*, 1087) y que escoliastas y lexicógrafos posteriores equiparan a ύλιστήρ y σάκκος: *SCHAD*, *Plutus* v. 1087; Pólux, *On* I, 245, 3; VI, 19; X, 75; Hesiquio, *Lexicon* τ 1548; *EM* 771, 6; *Suda* τ 1099; Focio, *Lexicon* τ 608, 9. Entre los latinos suele encontrarse el término *saccus*: Marcial, *Epigrammata* XII, 60, 9; Petronio, *Satyricon* 73, 6; Columela, *RRa* IX, 15, 12; Paladio, *OA* XI, 14, 12; Plinio, *NH* XXIV, 3; Isidoro, *Etymologiae* XX, 3, 11.

¹⁶⁰⁷ Helanico de Lesbos, *FGrH* 4, fr. 53 y Ateneo, *Ds* XI, 470D. Según Hesiquio (*Lexicon* η 232) y el *EM* (422, 33) los términos ἡθμός y ἡθάνιον serían equivalentes. El *ethmos* / *colum*, por otra parte, se usaba para filtrar vino, zumos y otros líquidos (Ferécrates, *PCG* VII, fr. 45 y Ateneo, *Ds* XI 480B; Pólux, *On* X, 108; Herón, *Pneumatica* I, 33, 25; Lucrecio, *De rerum natura* II, 391; Apicio, *De re coquinaria* IV, 2, 5).

¹⁶⁰⁸ Plinio, *NH* XV, 124; XX, 185; *Geoponica* VII, 37, 1 donde se aconseja, además, poner previamente a remojo en salmuera o en agua de mar los filtros de tela y exprimirlos antes de ser utilizados.

colare/liquare). Pero con todo no debía de ser una tarea fácil, al menos al decir de Ateneo¹⁶⁰⁹. Posiblemente se filtrarían todo tipo de vinos, con independencia de su calidad como dice Epílico de los vinos de Quíos y Tasos (Χῖος καὶ Θάσιος ἡθημένος)¹⁶¹⁰, aunque el uso de filtros en la Antigüedad nunca debió de estar exento de polémica. No había una opinión unánime sobre si debía hacerse o no este filtrado y se discutía sobre si los llamados “vinos colados” (filtrados) se volvían más ligeros y perdían fuerza. Un tertuliano de Plutarco, por ejemplo, argumentaba que “el vino no hay que escanciarlo filtrado sino beberlo de la tinaja, como dice Hesíodo, con su fuerza y virtudes naturales, pues, cuando se filtra, con frecuencia se marchita, pierde sabor y es un ardid para beber mucho” (*vina saccis castrari; quin immo, ut plus capiamus, sacco frangimus vires*, dice Plinio). En cambio otro de los contertulios defiende la opinión contraria y apuesta por beber el vino una vez filtrado (como parece preferir también Marcial). En Macrobio puede verse una discusión similar: “el vino filtrado”, se dice, “enardece a quien lo bebe pero se avinagra si se pretende conservarlo después ya que la hez es lo que le sustenta”. Hipócrates, Teofrasto u Horacio afirman también que el vino filtrado es más ligero y débil y que pierde fuerza y sabor¹⁶¹¹. También en *Geoponica* se advierte algo similar a la hora de hacer los trasiegos y tener que separar el vino de las heces. Y en otro pasaje se dice que los vinos filtrados unos los mezclaban con anís y otros con miel, arroje e incluso con heces de vino bueno¹⁶¹².

9.1.5. A temperatura ambiente o frío.

Habitualmente el vino se bebería “a temperatura ambiente” o “del tiempo”. Pero, a veces y en dependencia de la temperatura del lugar, podía considerarse que estaba muy frío en cuyo caso el vino podía mezclarse con agua caliente y beberse de esa forma más o menos templado (*caldum*)¹⁶¹³. O podía considerarse que estaba demasiado caliente, sobre

¹⁶⁰⁹ Ateneo (*Ds* X, 420D-E) cuenta, como anécdota, que el filósofo Arcesilao de Pítane un día encargó a un discípulo suyo filtrar (καθυλίσαι) el vino y que este, en su inexperiencia, unas veces lo revolvía y otras lo tiraba fuera, con lo que el vino aparecía siempre mucho más turbio.

¹⁶¹⁰ Epílico, *PCG* V, fr. 7 y Ateneo, *Ds* I, 28E.

¹⁶¹¹ Plutarco, *QC* 692B-693E; Hesíodo, *OD* 368; Plinio, *NH* XIV, 138; XIX, 53; XXIII, 45; Marcial, *Epigrammata* VIII, 45; Macrobio, *St* VII, 12, 6-7; Hipócrates, *De affectionibus* 52, 6-7; Teofrasto, *CP* II, 18, 4; VI, 16, 6; Horacio, *Sermones* II, 4, 53-54, aunque en los *Carmina* (I, 11) aconseja filtrarlo.

¹⁶¹² *Geoponica* VII, 6, 2; 37, 2 (§ 3.2.4.1). En cualquier caso, el tema de si filtrar o no el vino es una vieja discusión que llega, incluso, hasta nuestros días. Cf. Blouin-Peynaud, *Enología práctica*, pp. 243-273; Mijares, M. I., “Enología” en *VEVC*, pp. 193-195.

¹⁶¹³ Marcial, *Epigrammata* XIV, 105; 113; Juvenal, *Saturae* V, 63. Quizá de esta costumbre romana de pedir y beber el vino *caldum* proceda la costumbre española de llamar, a veces, “caldo” al vino.

todo en verano, y se procuraba entonces bajar un poco su temperatura. Para refrescar el vino podían utilizarse varios procedimientos. Uno de ellos consistía en meter la vasija que contenía el vino en un pozo de agua fría y mantenerla en él durante algún tiempo, según refieren Estratis y Lisipo de Atenas¹⁶¹⁴. Pero lo más generalizado parece ser que era utilizar nieve, operación que podía hacerse de diversas maneras. Bien podía convertirse la nieve previamente en agua y añadirse así al vino¹⁶¹⁵, o bien se llenaban con ella los filtros por los que se hacía pasar el vino, sirviendo estos entonces para depurarlo y refrescarlo a la vez¹⁶¹⁶, o bien podía añadirse la nieve directamente al vino, lo que hacía que no fuera inusual la expresión “beber nieve” (χιόνα πίνειν) que aparece, por ejemplo, en Alexis o Dexícrates y menos aún la sentencia “quiero beber nieve, como Simónides” (χιόνος πιεῖν βούλομαι κατὰ Σιμωνίδην)¹⁶¹⁷. O también podían llenarse de nieve unas vasijas especiales en cuyo interior, y rodeado por ella, se situaba un recipiente llamado ψυκτήρ (“enfriadera”) que contenía el vino, aunque también había vasijas con doble cámara en las que el vino se situaba en la interior y la nieve en la exterior (§ 9.3.14). Jenofonte ya conocía esta forma de beber vino y lo que era “buscar la nieve del verano” que, por otra parte y según el cómico Euticles, no debía de ser muy difícil encontrarla en los mercados. Y para conservarla durante más tiempo, Cares de Mitilene daba los consejos oportunos. No obstante, el uso de nieve debía de ser un lujo al alcance de muy pocos, sobre todo en verano y más en un territorio tan caluroso como el griego. Tan “despilfarro es buscar nieve en verano como rosas en invierno”, decía Macrobio¹⁶¹⁸. En todo caso, y por los testimonios que nos han llegado, quizá fuera bastante usual el refrescar el vino antes de beberlo, aunque desconocemos en este caso si los griegos antiguos refrescaban todo tipo de vinos o hacían distinciones entre el vino blanco y el tinto.

¹⁶¹⁴ Estratis, *PCG* VII, fr. 60; Lisipo, *PCG* V, fr. 1 (ambas citas en Ateneo, *Ds* III, 124D).

¹⁶¹⁵ Marcial, *Epigrammata* XII, 17. Plinio (*NH* XXXI, 40) atribuye a Nerón un invento que evitaba utilizar la nieve de forma directa y que consistía en cocer agua con anterioridad y enfriarla después entre nieve, con lo que se evitaban así los inconvenientes de la nieve y el hielo considerados generalmente más insalubres que el agua natural (Plinio, *Ibid.*, 31-33).

¹⁶¹⁶ *Colum nivarium* y *saccus nivarius* los llama Marcial (*Epigrammata* XIV, 103 y 104) en este caso.

¹⁶¹⁷ Alexis, *PCG* II, fr. 145 y Ateneo, *Ds* III, 124A; Dexícrates, *PCG* V, fr. 1 y Ateneo, *Ds* III, 124B. También Estratis (*PCG* VII, fr. 60 y Ateneo, *Ds* III, 124D) habla de mezclar el vino con nieve. Y, según cuenta Ateneo (*Ds* III, 125A-C), estaba cenando un día el poeta Simónides con sus amigos en una calurosa noche de verano y, al ver cómo los escanciadores de vino mezclaban nieve en la copa de los demás y pasaban de largo sin echar nieve en su copa, compuso entonces unos versos (*IEG* II, fr. 6) para pedir que también a él le sirvieran nieve.

¹⁶¹⁸ Jenofonte, *Memorabilia* II, I, 30,7; Euticles, *PCG* V, fr. 1; Cares de Mitilene, *Historiae Alexandri*, *FGrH* 125, fr. 16 (ambos fragmentos en Ateneo, *Ds* III, 124B-C); Macrobio, *St* VII, 5, 32.

9.2. Los antiguos griegos frente al vino. Algunos tópicos

El vino en la antigua Grecia no siempre estuvo al alcance de todos ni gozó quizá nunca de unanimidad. Y, en términos generales, siempre fue considerado de forma ambigua y como una especie de animal de doble cara con efectos positivos y negativos tanto para la mente como para el cuerpo. O, si se quiere y como ya se ha dicho (§ 5, nota 939), como un verdadero fármaco: remedio y veneno. Teognis lo veía así: “Oh Vino!, por unas cosas te alabo y por otras te censuro. No puedo amarte ni odiarte de un modo absoluto. Eres una cosa buena y mala a la vez”. Evidentemente todo dependía del uso que se hiciese de él y de la cantidad que se ingiriese. No obstante, si en todas las épocas y lugares se valoró más o menos por igual su lado positivo como un buen alimento y un remedio curativo de las dolencias del cuerpo y de las penas del alma (incluso no estaba bien vista la abstinencia total), no siempre ni en todas las partes de la Grecia antigua tuvo las mismas connotaciones sociales ni se valoró del mismo modo su consumo excesivo y la embriaguez. Si en algunas zonas o épocas la ebriedad era infrecuente y socialmente rechazable, en otros lugares o andando el tiempo, fue más o menos tolerada y admitida, al menos en determinadas situaciones y ocasiones. Incluso algunos pueblos y ciudades destacaban en el imaginario griego por su afición al vino y su fama de borrachos¹⁶¹⁹.

En la obra de Homero (“el vinoso Homero”, que dice Horacio), el vino es, por lo general, una bebida de héroes y reyes a la que a veces también tienen acceso los simples mortales. Se considera que aporta alimento al cuerpo de los humanos a la vez que les proporciona energía y ánimo, aunque se ve sobre todo como una recompensa a las penalidades de la batalla y un estímulo y coraje para ella¹⁶²⁰. Pero usualmente aparece

¹⁶¹⁹ Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 873-876. Ateneo (*Ds* VIII, 351E; X, 411B-418D; 442B-443C; XII, 534B)) menciona varias ciudades y pueblos con fama de glotones y de grandes aficionados al vino (y también varios personajes más o menos conocidos) aunque, quizá, haya algo de estereotipo en ello. Luciano (*Demosthenis encomium*, 15) alaba a Demóstenes por no beber más que agua mientras que los oponentes políticos de este le criticaban por ser abstemio. Y por la misma razón Alexis (*PCG* II, fr. 223 y Ateneo, *Ds* IV, 161B) se burla de los pitagóricos. Vino y borrachera, por otra parte, no tenían la misma consideración en Atenas que en Esparta, por ejemplo, ni la tuvieron tampoco en todas las épocas. Pero también en Egipto y otros pueblos del Próximo Oriente, más permisivos en principio con el vino y la ebriedad, fue cambiando su percepción según las épocas. Cf. Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 189-197; Lesko, L.H., “Egyptian Wine Production during the New Kingdom” en *OAHW*, p. 229; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 518 y 550-552. Y en la Biblia, si las borracheras de Noé y Lot (*Genesis* IX, 21-27 y XIX, 30-38) no tienen ninguna connotación especial, más tarde el vino es ya algo negativo (*Proverbia*, 23, 29-33) o se le ensalza como alegría de la vida (*Psalmi*, 104, 15).

¹⁶²⁰ Horacio, *Epistulae* I, 19, 6. Odiseo aconseja a Aquiles (*Ilias* XIX, 167-168) que los aqueos coman y beban vino antes de la batalla para que puedan pelear con ánimo. Naves de Lemnos abastecen de vino a los

asociado a los banquetes (ofrecidos siempre por reyes o héroes) cumpliendo así cierta función de sociabilidad. Y es considerado de forma habitual como algo bueno y saludable (buena prueba de ello es el hecho de que los adjetivos que el poeta le dedica son siempre positivos¹⁶²¹) mientras que la embriaguez (que aparece con más frecuencia en la *Odisea*) tiene siempre connotaciones negativas y está mal vista. Aparte del desprestigio social, suele acarrear casi siempre algún tipo de castigo cuasi-divino (ἄτη/*ate*, § 5.7.2) con funestas consecuencias tanto individuales como colectivas, si bien es cierto que nunca afecta a los héroes por más que beban (Néstor, por ejemplo) sino a otras gentes (Elpénor, el centauro Euritión, los guerreros aqueos a la hora de regresar a casa) para las que evidentemente no estaba hecho el vino¹⁶²². En la época arcaica, impregnada de pesimismo, el vino se ve como el gran don (δῶρον ἄριστον) que los dioses pusieron en manos de los hombres, que proporciona alimento y energía a sus cuerpos y les ayuda a sobrellevar la existencia, sobre todo en momentos de angustia y tribulación¹⁶²³. Ha dejado de ser ya una bebida exclusiva de reyes y héroes y de ella se sirve también la aristocracia y otras gentes más o menos pudientes en sus reuniones y simposios (§ 7.2.1). Y se considera una cosa buena de la que hay que disfrutar. Pero el consumo excesivo y la embriaguez, aunque haya perdido ya parte de su carga negativa y no se vea tanto como un castigo (a diferencia de lo que ocurría en Homero), se piensa que es perniciosa, que causa daños físicos y mentales a

soldados griegos que combaten en Troya (*Ilias* VII, 467-473), mientras que Agamenón recuerda a Idomeneo que, en los banquetes, sus copas están siempre llenas debido al valor demostrado en la batalla (*Ilias* IV, 258-264). El anciano Néstor no solo no se abstiene de beber sino que, además, anima al médico Macaón a seguir bebiendo cuando era inminente la entrada en combate (*Ilias* XIV, 1-5). Y Hécuba también invita a beber vino a su hijo Héctor cuando regresa sucio y cansado de la batalla (*Ilias* VI, 260-265) para que se reconforte, aunque este rehúsa hacerlo.

¹⁶²¹ Homero aplica al vino con frecuencia adjetivos como ἡδύς (“suave”), ἡδύποτος (“agradable de beber”), μελίφρων/μελιθήδης (“dulce como la miel”), εὐφρων (“alegre”), εὐήνωρ (“que fortalece” o “hace fuerte”).

¹⁶²² “Borracho” (οἶνοβαρής) es el insulto más despreciativo que Aquiles dedica a Agamenón (*Ilias* I, 225). Elpénor, borracho, muere al caerse del techo de la casa (*Odyssea* X, 552 y XI, 61-64) y es abandonado por sus compañeros que no lo encuentran, el centauro Euritión, perturbado por el vino en casa de Píritoo, terminó con las orejas y narices cortadas (*Odyssea* XXI, 293-300), los griegos que están hartos de vino cuando se disponen a abandonar Troya, una vez saqueada la ciudad, organizaron tan gran alboroto y pelea que se dividieron a la hora de embarcar para emprender el regreso (*Odyssea* III, 138-165). Y el cíclope Polifemo (de enorme tamaño) es vencido por Odiseo (de pequeño cuerpo) debido a que el vino trastorna al cíclope (*Odyssea* IX, 360 y ss.). Cf. Plutarco, *QC* 678B; Ateneo, *Ds* I, 10A-11B; García Soler, M. J., “El vino de los héroes homéricos” en *Prehistoria y arqueología*, UNED, Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Nueva época, 2010, pp. 107-113; Seltman, C., “Wine in the Heroic Age” en *Wine in the Ancient World*, pp. 32-48; Allen, H., “The Wines of the Homeric Hero” en *A History of Wine*, pp. 17-33.

¹⁶²³ “El vino es el mejor regalo de los dioses a los mortales. Espléndido. Vacía del corazón del hombre todas las tristezas si se bebe con moderación”, decía Paniasis (*PEG*, fr. 19 y Ateneo, *Ds* II, 37B). Sentencia que completaría Estasino de Chipre (*Cantos Ciprios*, *PEG*, fr. 17 y Ateneo, *Ds* II, 35C): “El vino es lo mejor que hicieron los dioses para disipar las angustias de los hombres mortales”.

los que la padecen y que hace perder la compostura (σωφροσύνη), por lo que hay que evitarla. Sin embargo puede alcanzar también a la alta sociedad y ser aceptada por ella sin mayor menoscabo. Aunque, en general, la lírica de la época ensalza el vino como fuente de gozo a la vez que aplaude la prudencia en la bebida y critica los excesos y sus consecuencias como una desmesura (ὑβρις), por utilizar palabras de Jenófanes de Colofón quien alaba “beber justo la cantidad que permita llegar a casa sin ayuda de un sirviente”. Píndaro llamaba “remedio de la desesperanza a la dádiva de vida de Dioniso”, Anacreonte gustaba de beber de forma moderada entre hermosos himnos “mezclando los brillantes dones de las Musas y de Afrodita y sin evocar las querellas y la guerra”, Hesíodo aconsejaba buscar la sombra de una roca en el agotador verano y beber vino *Biblinos*. Y para Teognis “quien sobrepasa la medida en el beber ya no es dueño ni de su lengua ni de su mente y profiere cosas sin pies ni cabeza que al sobrio le resultan indecentes”. Y recomendaba: “No bebas en exceso sino que, cuando empieces a emborracharte, levanta el campamento”¹⁶²⁴. En el polo opuesto, en cambio, estaría Alceo de Mitilene para quien “el vino se lo ha dado el hijo de Sémele y Zeus (Dioniso) a los hombres como medio de olvidar los males (λαθικάδης)”, y “en las desgracias la mejor medicina es hacerse traer vino y emborracharse”, como dirían también más tarde Simónides de Ceos o Aristófanes: πῖνε πῖν' ἐπὶ συμφοραῖς (“bebe, bebe en las desgracias”)¹⁶²⁵.

En el clasicismo y a partir del siglo V a.C., a diferencia de épocas anteriores, el vino ha salido ya del reducto de héroes y poderosos y, por así decirlo, se ha democratizado, y se le ve, en opinión de Ión de Quíos, como lo único que puede socializar la dicha y la alegría haciéndola común a todos los hombres sin importar su condición social ni su riqueza, aunque quizá con la única diferencia de la calidad del vino. Y sigue considerándose como un buen alimento y remedio de los males corporales que es recetado ampliamente por los médicos (sobre todo los hipocráticos, § 5.1-2) y que aligera, además, penas y tristeza¹⁶²⁶.

¹⁶²⁴ Jenófanes de Colofón, *IEG* I, fr. 1, 17-18; Anacreonte, *IEG* II, fr. 2; Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 477-486 (en Ateneo, *Ds* XI, 462F-463A; X, 428C-D); Píndaro, fr. 52d Snell-Maehler; Hesíodo, *OD* 584-590. Máximas y consejos, algunos de ellos, que parecen evocar un poco el clásico μεδὲν ἄγαν (“nada en demasía”) aplicado al vino.

¹⁶²⁵ Alceo de Mitilene, *SAF* fr. 346 y 335 y Ateneo, *Ds* X, 430C-D y XI, 481A; Aristófanes, *Equites*, 406; Simónides, *PMG* fr. 7 y *Suda*, σ 1408, ω 141. Sobre el uso del vino en Homero y la época arcaica, cf. Arnould, D., “Du bon usage du vin chez Homère et dans la poésie archaïque” en *VSGA*, pp. 7-10.

¹⁶²⁶ Ión de Quíos, *Elegiae* (“himno o elogio del vino”), *IEG* II, fr. 26 y Ateneo, *Ds* X, 447E. Platón (*Leges* II, 666a-b) consideraba que el vino aligeraba la tristeza, mientras que para Jenofonte (*Symposium* 2, 24), no solo mitigaba las penas sino que también despertaba las alegrías. Y no son pocos los agradecimientos al dios

Pero la borrachera, aunque se rechaza en términos generales por los daños que puede ocasionar al individuo (reconocidos por los propios médicos, § 5.7), además de provocar alboroto (ταραχή), altercados indeseables e incluso violencia, empieza en cierta manera a ser socialmente tolerada y aceptada, si bien no sin discusiones mil¹⁶²⁷. El tema de la borrachera está ya, por otra parte, muy presente en la literatura, sobre todo en la comedia, quizá por motivaciones políticas contra el régimen democrático al que sus adversarios tendían a representar como un régimen que propiciaba la ebriedad. Pero también en la tragedia donde, para disgusto de Ateneo, incluso aparecen borrachos en escena¹⁶²⁸. O quizá porque los banquetes y simposios (§ 7.2.1), con sus posibles excesos en la bebida, se han generalizado y convertido ya, al menos en Atenas, en una irrenunciable y verdadera institución. También filósofos como Platón se ocuparon de la embriaguez. Si en el *Banquete* pone en boca del médico Erixímaco que la embriaguez es una cosa nociva para los hombres (quizá la primera condena explícita de la borrachera, § 5.7 y nota 1325), en las *Leyes* el interlocutor ateniense, tras criticar la ebriedad y felicitar a los lacedemonios por legislar para evitarla por completo, termina diciendo que, bueno, que en Atenas es posible “que tengamos costumbres diferentes” y que “el regalo de Dioniso (el vino) no digamos en tono crítico que es malo para la ciudad e indigno de ser aceptado pues se trata del mayor bien (μέγιστον ἀγαθόν)”, en línea un poco con lo que se pensaba con anterioridad¹⁶²⁹. Y continúa: “hablemos ahora de la embriaguez en sí misma, pues no es una *institución* sin importancia (οὐ γὰρ μικρόν ἐστὶν τὸ ἐπιτήδευμα). Y no me refiero en absoluto a si hay que beber vino o no, sino a la embriaguez misma, si debemos practicarla

del vino por haberlo “inventado”. Astidamante (*TGrF* I, fr. 6 y Ateneo, *Ds* II, 40B), por ejemplo, se muestra muy agradecido a Dioniso por haber regalado “a los mortales la vid, madre del vino, remedio de tristeza”, y Eurípides (*Bacchae*, 770-771 y 278-283) llama a Dioniso un dios grande por haber dado a los hombres la vid y el vino “que les concede el olvido de los males cotidianos sin que haya otro remedio contra los pesares”.

¹⁶²⁷ Nos han llegado muchas opiniones a favor y en contra de la embriaguez en esta época. Valgan a título de ejemplo las de Antífanos de Rodas (*PCG* II fr. 228) que sentenciaba: “El vivir, dime, ¿qué es? Yo digo que beber”, mientras que Alexis (*PCG* II, fr. 44) hacía preguntar a uno de sus personajes “¿Acaso no es el emborracharse, dime, el mayor mal de todos para los hombres, y el más funesto?” (ambas citas en Ateneo, *Ds* I, 22F y X, 443E-F), opinión compartida por Jenofonte (*Oeconomicus*, 12, 11) que concluía que “la embriaguez (τὸ μεθύειν) ocasiona el olvido de todas las obligaciones y de los borrachos nada bueno puede sacarse” (sentencia recogida posteriormente en *Geoponica*, II, 44, 2). Y sobre los tumultos y alborotos que podían originarse a la salida de un simposio, cf. Eubulo, *PCG* V, fr. 93; Paniasis, *PEG*, fr. 17; Timeo, *FGrH* 566, fr. 149 (los tres en Ateneo, *Ds* II, 36B-D y 37B-E); Tucídides, *Historiae* VI, 27-29.

¹⁶²⁸ En el *Equites* de Aristófanes podría verse, tal vez, una dura crítica contra el gobernante Cleón y, quizá también, contra el régimen democrático; Ateneo, *Ds* I, 17C-D; X, 428F-429A. Cf. Noël P. M. “Vin, ivresse et démocratie chez Platón” en *VSGA*, pp. 204-212.

¹⁶²⁹ Platón, *Symposium*, 176C-D; *Leges* I, 637a-c; II, 672a. También Critias elogia el uso del vino entre los laconios y critica los excesos que se cometen con él en Atenas (*IEG* II, fr. 6 y Ateneo, *Ds* X, 432D-433F).

tal y como se entregan a ella otros pueblos (escitas, persas, cartagineses o tracios, todos ellos pueblos guerreros) o como vosotros, los lacedemonios, que os abstenéis totalmente”, pues “tan pronto oímos el nombre de borrachera, los unos parecemos criticarla y los otros alabarla, y todos de una manera muy fuera de lugar”. Y en un pasaje posterior sostiene que “beber hasta la embriaguez no es adecuado en ninguna circunstancia, salvo en las festividades del dios dador del vino”, algo que parece justificar los excesos en la bebida, aunque solo sea en ocasiones muy concretas¹⁶³⁰. Da la sensación, pues, de que la ebriedad está ya “institucionalizada” en esta época en determinadas situaciones (simposios, fiestas dionisiacas), aunque quizá no de igual forma en toda Grecia y aunque no sea más que como una huida de lo diario y razonable. Y así seguirán, más o menos, las cosas hasta el final del Clasicismo. Mientras algún poeta, como Hédilo de Samos, no entendía la vida sin estar borracho (*vinum vita est* decía Trimalción), Plutarco censura y desaprueba la embriaguez y sus consecuencias, aunque no deja de mostrar cierta permisividad con ella en los banquetes, acercándose así un poco a la posición de Platón¹⁶³¹. Más tarde Ateneo (que participa de la reacción moralizante tardía contra el “lujo de Oriente”, de la que antes participaron también varios ilustres romanos¹⁶³²), critica con acritud los excesos en la

¹⁶³⁰ Platón, *Leges* I, 637d-e; 638d; VI, 775b. Sobre el vino y la borrachera en la *República* y las *Leyes* de Platón pueden verse los artículos “Vin, ivresse et démocratie chez Platon” de M. P. Noël y “Vin, remède et jeu dans les *Lois* de Platon” de E. Jouët-Pastré en *VSGA*, pp. 212-219 y 221-232. El primero indaga en la relación entre el vino y el sistema político y el segundo investiga la relación de fármaco (vino) y juego a partir de la comparación de borrachera y juego que hace el ateniense (*Leges* II, 671e, 6), como un mal (o buen) juego o fármaco según el uso que se haga de él. Cf., asimismo, Bernabé, A., “El control de Dioniso: vino y banquete en Platón” en M. Pino Campos y G. Santana Henríquez (eds.), *Καλὸς καὶ ἀγαθὸς ἀνὴρ διδασκάλου παράδειγμα*, Ediciones Clásicas, Madrid, 2013, pp. 113-119.

¹⁶³¹ Hédilo de Samos, *EAP*, epig. 26 y Ateneo, *Ds* XI, 473A; Petronio, *Satyricon*, 34, 7. Plutarco (*QC* 653F) califica al vino, en general, como “un alborotador y provocador de la confusión que saca a los cuerpos de sus casillas” y ve la embriaguez como el principal mal que se deriva del vino (*QC* 614B) e incluso aduce (*Paralela minora* 310B) que el propio Dioniso podía enviarla como castigo (*ate*), tal y como le sucedió a Cianipo que, por no querer ofrecerle un sacrificio, Dioniso le propició una borrachera tal que, en su transcurso, violó a su propia hija Ciane. Pero tratándose de los banquetes las cosas pueden verse desde otro ángulo. No se priva, por ejemplo, de criticar (*QC* 716E-F) a los filósofos estoicos por censurar la embriaguez en los banquetes y trae a colación un antiguo proverbio que rezaba así (*QC* 612D): “Las tradiciones patrias consagran a la divinidad (Dioniso) el olvido y la cañaheja (§ 9.1.2, nota 1584), por estimar que o no debe recordarse ninguno de los excesos cometidos con el vino o, en última instancia, no requieren más que una leve e infantil reprimenda”. Y señala en otro pasaje (*QC* 705B) que entre los muchos epítetos que se le otorgaban a Dioniso estaba precisamente el de παῖς Λήθης (“hijo del Olvido”), aunque apunta que le vendría mejor el de πατήρ Λήθης (“padre del Olvido”). Y tanto él (*QC* 612C) como Luciano (*Symposium* 3) citan el dicho poético: μισέω μνάμονα συμπόταν (“odio beber con quien recuerda”).

¹⁶³² Catón (*Dicta Memorabilia* 76), Columela (*RRR* I, pr. 16) o Séneca (*Epistulae ad Lucilium* 122, 2-6) critican con acritud las borracheras y los banquetes interminables (véase nota 1431) aunque Séneca (*Dialogi* IX, 17, 8) parece no ver con malos ojos llegar a la ebriedad de forma ocasional (*usque ad ebrietatem veniendum*). Y Plinio, que dedica algunos capítulos de su obra (XIV, 137-150) a una dura (y gráfica) crítica

comida y la bebida que se producen en los banquetes de su época con los comensales recostados en lechos¹⁶³³. Este detalle le permite decir primero que “algunos afirman que el nacimiento de Dioniso y el de la Desmesura (Ὑβρις) ocurrieron al mismo tiempo” y sentenciar después: “cosa terrible es, amigos, el emborracharse, así que en ningún caso hay que hacerlo”. Pero presenta al maestro de ceremonias de su banquete bebiendo directamente de la enfriadera (§ 9.3.14) y terminando su brindis con un significativo verso de Anfis: “Que el esclavo persiga los vasos sin cesar!”, como si la borrachera no fuera una consecuencia de la bebida¹⁶³⁴. Y Luciano, su contemporáneo, presenta igualmente una visión en general bastante negativa del vino y la borrachera, causantes, según él, de múltiples problemas, aunque no parece cerrarles todas las puertas¹⁶³⁵.

La embriaguez, pues, parece que concitó amplias discusiones entre los griegos antiguos y que se daba una cierta ambigüedad en torno a ella (más que respecto al vino que suele considerarse siempre como algo positivo), aunque quizá no igual en todas las épocas ni en toda Grecia. Se critica y se menoscaba, en general, el exceso de bebida (πολυοινία), pero no suele aparecer una condena explícita y sin resquicios de la borrachera, ni siquiera entre los médicos (§ 5.7), y se deja casi siempre alguna puerta abierta para ella. Y, entre los tópicos más al uso en la antigua Grecia relacionados con el vino estarían:

- Vino y verdad. Οἶνος καὶ ἀλήθεια / ἐν οἴνῳ ἀλήθεια (o *in vino veritas* que dirían los latinos). Posiblemente uno de los tópicos más antiguos y manidos que han existido en

contra los excesos en la ingestión de vino, comenta con cierta ironía (XXIII, 42) que “los hombres son los únicos animales que beben sin tener sed” y que en Roma (XII, 8) se había conseguido enseñar a beber vino hasta a los árboles. Al parecer, y según dice el propio Plinio (XVI, 242) el cónsul Pasieno Crispo regaba con vino un árbol de su finca del que estaba prendado. Y, según Macrobio (*St* III, 13, 3), el orador Quinto Hortensio tenía la costumbre de regar con vino puro los plátanos de su hacienda.

¹⁶³³ “Los antiguos no solían emborracharse”, dice Ateneo (*Ds* X, 427E). “Pero cuando (los griegos) comenzaron a vivir en el lujo (τρυφή) y a llevar una vida muelle, se deslizaron de los taburetes a los lechos y, habiendo tomado como aliadas a la indolencia y la desidia, se entregaron ya a la borrachera con abandono y desorden, guiándoles hacia el placer todo lo que había dispuesto a su alrededor” (*Ibid.* X, 428B).

¹⁶³⁴ Ateneo, *Ds* II, 36D; X, 443E; II, 58C; Anfis de Atenas, *PCG* II, fr. 18 y Ateneo, *Ds* X, 426A.

¹⁶³⁵ El vino puro anula la elocuencia, como le ocurre a la Borrachera en el juicio (que pierde) contra la Academia (*Bis accusatus sive tribunalia*, XV y XVIII). Y también es el causante del tremendo alboroto que montan los filósofos en el banquete de bodas al que asisten (*Symposium* 3 y capítulos finales). O tal vez, en esta sátira que es el *symposium* de Luciano, no fuera el vino el desencadenante de la polémica de los filósofos, sino el banquetear con “tales” filósofos, como se dice al final del texto (la borrachera y sus consecuencias dependían, según los antiguos, no solo de la cantidad de vino ingerido sino también del temperamento de los bebedores, § 5.7.2), y, en consecuencia, la obra estaría dirigida más bien contra ellos que contra el vino y, quizá, no deba verse en ella una condena moral del vino y la borrachera. *Cf.*, a este respecto, Gassino, I., “Vin, ivresse et éloquence chez Lucien” en *VSGA*, pp. 260-268.

torno al vino sea el que liga vino y verdad, incluso en nuestros días. También entre los griegos antiguos corría esa especie de mito constituyendo un lugar común bastante habitual. Ya Pítaco de Mitilene (uno de los siete sabios) recomendaba al tirano Periandro de Corinto (otro de los sabios) que no anduviera emborrachándose delante de la gente ni saliera de juerga “para evitar que se te conozca por lo que en realidad eres y no por lo que finges ser”¹⁶³⁶. Y su paisano y enemigo, el poeta Alceo, hablaba de “vino y verdad” (Οἶνος καὶ ἀλήθεια) siendo, quizá, el primero que unió ambos términos. Un poco más tarde Teognis de Mégara afirmaba que “el vino muestra el pensamiento del hombre” y Esquilo decía que el vino era el espejo (κάτοπτρον) en el que se refleja la mente (“Espejo de la imagen es el bronce y de la mente el vino”). Y en una comedia de Efipo de Atenas un personaje le dice a otro: “El exceso de vino te hace charlar demasiado”. “Bueno, pero aseguran que los borrachos dicen la verdad”, contesta el otro¹⁶³⁷. También Teócrito, que cita el dicho de Alceo, convertido ya en proverbio, Platón o Plutarco se han referido a la relación entre vino y verdad¹⁶³⁸. Y entre los autores latinos se encuentran Horacio o Plinio, que cita esta relación con cierta sorna (“y, según el vulgo, ya al vino se le ha atribuido la verdad”)¹⁶³⁹. Y Ateneo, mezclando un poco vino, teatro y oráculos, ofrece una curiosa explicación de por qué el trofeo en los festivales de teatro en honor de Dioniso era un trípode: “los que se emborrachan dicen la verdad y los que dicen la verdad hablan desde un trípode (como la Pitia de Delfos) y por trípode de Dioniso hay que entender la cratera (§ 9.3.5). Por

¹⁶³⁶ Ateneo, *Ds* X, 427F. Sobre los siete sabios de Grecia, cf. García Gual, C., *Los siete sabios (y tres más)*, Alianza Editorial, Madrid, 2007.

¹⁶³⁷ Alceo, *SAF* fr. 366; Filócoro, *FGrH* 328, fr. 170 (ambos en Ateneo, *Ds* II, 37E); Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 500; Efipo de Atenas, *PCG* V, fr. 25; Esquilo, *TGrF* III, fr. 393 (los tres en Ateneo, *Ds* II, 37F-38B y X, 427F). La expresión ἐν οἴνῳ ἀλήθεια, convertida en proverbio (παροιμία) y que utilizan el sofista Zenobio (*Epitome* 4, 5) y Diogeniano (*Paroemiae* 4, 81), es bastante posterior.

¹⁶³⁸ Teócrito, *Idyllia* XXIX, 1. Platón se refiere a esta relación en *Leges* I, 649b (“el vino llena de franqueza y libertad al hombre que lo bebe y le hace perder el temor como para decir cualquier cosa sin vacilar”) y en *Symposium* 217e donde menciona un viejo proverbio que relacionaba vino, niños y verdad, aunque lo modifica ligeramente: οἶνος ἄνευ παίδων καὶ μετὰ παίδων ἦν ἀληθής (“el vino sin y con niños es veraz”). Cf. Focio, *Lexicon* o 321, 25; *Suda*, o ι 134. Y Plutarco (*QC* 645B) afirma que “el vino induce a parlotear y en el parloteo quedan al desnudo muchas cosas” y que “el vino es el mayor procreador de sinceridad y por ella de verdad” (*QC* 715F-716C). Y en otro pasaje (*QC* 613C) dice que Dioniso recibe los epítetos de Λύσιος καὶ Λυαῖος (“Libertador y Liberador”) “porque nos permite tratar a unos con otros con la verdad y la franqueza”. *Lyaeus* llama Virgilio (*Georgica* II, 229) a Dioniso, epíteto que Isidoro de Sevilla (*Etymologiae* XX, 3, 2) aplica también al vino. Cf. Rösler, W. (“Wine and Truth in the Greek *Symposion*” en *IVV*, pp. 106-111) que ve el simposio (marco en el que solía beberse mucho vino) como “el lugar de la verdad” (de la ἀλήθεια) donde uno podía relajarse y hablar libre y amigablemente sobre cualquier tema sin necesidad de mentir, exagerar o inventarse nada y sin temor a las consecuencias.

¹⁶³⁹ Horacio, *Sermones* I, 4, 89; II, 8, 37; Plinio, *NH* XIV, 141.

eso el trípode es característico de Apolo, en virtud de la verdad profética, pero también de Dioniso por la verdad que conlleva la borrachera”¹⁶⁴⁰.

- Vino, edad y sexo. En términos generales y como ya se dijo (§ 5.6), los médicos solían desaconsejar el consumo de vino a niños y a jóvenes y recomendárselo a los ancianos. Y, por razones de salud, se lo recetaban a adultos sin distinción de sexo. Pero, socialmente, estaba restringido por razones de edad y de sexo y quedaba reservado a los varones adultos y vetado a los niños y a las mujeres de cualquier edad. Oficialmente en Atenas era en los festejos de paso de la niñez a la adolescencia (ἐφηβεία, *efebía*), cuando los jóvenes atenienses ofrecían sus primeras libaciones con vino a Heracles llamadas οἰνιστήρια/*oinisteria* y podían empezar ya a beber en sociedad, aunque es posible que en el entorno familiar empezasen a beber bastante antes¹⁶⁴¹. Platón preconizaba para su ciudad ideal que los “jóvenes no prueben el vino hasta los 18 años porque no hay que echar fuego sobre fuego. Pero les será permitido catarlo con moderación hasta cumplir los treinta, aunque el joven evitará por completo la borrachera y el exceso de vino. Más cuando llegue a los cuarenta, y tras haberse

¹⁶⁴⁰ Ateneo, *Ds* II, 37F-38A. En los concursos de tragedias y comedias, que se celebraban en Atenas en las fiestas teatrales (Dionisias) en honor de Dioniso (§ 7.4.3, nota 1492), se entregaba como premio al corego (“productor”) de la obra ganadora un trípode. Pero este trofeo también se entregaba en otros concursos literarios. Hesíodo (*OD* 654-659), por ejemplo, cuenta que en el concurso celebrado en la isla de Eubea con motivo de los funerales del rey Anfídamante, “... obtuve la victoria con un himno y me llevé un trípode de asas”. Y trípodes delficos desfilaron en Alejandría en la gran procesión dionisiaca que cuenta Calixeno de Rodas (*Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2 y Ateneo, *Ds* V, 198C y 199D).

¹⁶⁴¹ En las casas particulares la iniciación en el consumo de vino (si bien con cierta prudencia) debía de hacerse probablemente a una edad bastante temprana (§ 7.1) y a los banquetes-simposios los muchachos podían asistir como escanciadores y en plan de aprendizaje (§ 7.2.1, nota 1423). A la *efebía* (ἐφηβεία) o condición de efebo se accedía a una edad determinada (en Atenas a los 18 años) mediante una serie de ritos y ceremonias de paso. En Atenas, entre otros actos, en las fratrías (subdivisiones de la tribu y unidades de organización sociocultural y política) los jóvenes involucrados (οἱ μέλλοντες ἐφηβεύειν, como dice Éupolis) ofrecían una libación a Heracles (οἰνιστήρια/*oinisteria*) con una pequeña dosis de vino que luego bebían. Estas celebraciones tenían lugar el tercer día de las Fiestas Apaturias que se celebraban en varias ciudades griegas en el mes de Πυανεπιών/*Pyanepsión* (hacia finales de octubre), en honor de Zeus Fratrio. Cf. Éupolis, *PCG* V, fr. 146 y Hesiquio, *Lexicon* o 325; Pólux, *On* III, 52; VI, 22; Ateneo, *Ds* XI, 494F, que citando a Pánfilo (fr. 24 Schmidt), asigna el nombre de οἰνιστήρια no a la libación sino a la copa que los jóvenes atenienses usaban para hacerla. Y los jóvenes espartanos solo podían acceder a los banquetes tras superar las pruebas de la κρυπτεία/*crypteia*, quizá un rito de iniciación que terminó como una especie de guerra-exterminio empleada contra los ilotas. Cf. Plutarco, *Lycurgus* 28, 1-3; Aristóteles, fr. 611, 10 Rose; Platón, *Leges* I, 633b-c; Jenofonte, *De republica Lacedaemoniorum* 2, 6-8. Además, y como elemento pedagógico, los espartanos a veces emborrachaban con vino puro a algunos ilotas y los hacían entrar en la ciudad cantando canciones obscenas y bailando danzas indecorosas para inspirar a los jóvenes espartanos el horror al vino que provoca tal conducta (Plutarco, *Lycurgus* 28, 4). Tampoco en Roma se permitía beber vino a los niños ni adolescentes (empezaban a beberlo al vestir la toga viril) aunque a veces podían acompañar a sus padres a los banquetes permaneciendo sentados y nunca reclinados (Plutarco, *QRG* 272C; Plinio, *NH* XXIII, 51). Cf. D’Arms, J. H., “Heavy Drinking and Drunkenness in the Roman World” en *IVV*, pp. 308-312.

alimentado bien en las comidas en común, que invoque a los otros dioses y en especial a Dioniso”¹⁶⁴². A las mujeres, sin importar la edad y al contrario de lo que solía ocurrir en el Próximo Oriente o Egipto, no se les permitía asistir a los banquetes como comensales (§ 7.2.1, nota 1423), ni tampoco beber vino, salvo por razones de salud y bajo prescripción médica¹⁶⁴³. Sin embargo, y a pesar de todo, en la literatura griega antigua suele ironizarse mucho con la afición de las mujeres al vino. Ateneo, recogiendo quizá una opinión generalizada, refiere que “es creencia común que el sexo femenino (τὸ τῶν γυναικῶν γένος) es aficionado al vino (φίλοιον)”¹⁶⁴⁴. Y en la comedia suele caricaturizárselas como grandes bebedoras de vino, casi siempre puro o en mezclas más bien fuertes (§ 9.1) y bebiendo, por supuesto, a escondidas la fuerza de las veces. Y en grandes y profundos vasos, como dicen Fililio o Ferécrates y “jurando que no beben sino una sola copa” recalca el último. Un personaje de Axiónico dice muy convencido que “debes creer a una mujer si afirma que no bebe agua”, mientras que en una comedia de Alexis un personaje femenino afirma que “a una mujer le sobra el resto si hay vino suficiente para beber”¹⁶⁴⁵. Pero es, quizá, Aristófanes el autor donde más referencias se encuentran a las mujeres y el vino, pintándolas en muchas de ellas bebiendo vino puro y a escondidas. Tal vez, la más conocida de estas referencias sea la que aparece en *Lysistrata*, donde las mujeres están

¹⁶⁴² Platón, *Leges* II, 666a-b; Galeno, *Quod animi mores corporis temperamenta sequantur* IV, 809.

¹⁶⁴³ Incluso en algunas *poleis* griegas estaba legislado que las mujeres tenían que beber agua. Tal era el caso de Masalia (Marsella), al decir de Ateneo, o de Mileto donde Teofrasto (fr. 579B Fortenbaugh y Ateneo, *Ds* X, 429A-B) cuenta que, todavía en su época, eso era lo legamente establecido. Tampoco en Roma las mujeres podían beber vino (Dionisio de Halicarnaso, *Antiquitates Romanae* II, 25; Ateneo, *Ds* X, 429B; Aulo Gelio, *Noctes Atticae* X, 23). Plinio (*NH* XIV, 89-90) documenta una serie de “casos ejemplares”, en los que las mujeres son castigadas por transgredir esta norma, y añade que Catón relataba en su obra que los parientes daban un beso a las mujeres cuando se encontraban con ellas para saber si olían a *temeto* (vino puro en lenguaje familiar) y poder así recriminárselo. Polibio (*Historiae* VI, 11a, 4 y Ateneo, *Ds* X, 440E-F) comenta, en cambio, que eran las mujeres las que se veían obligadas a besar a sus parientes y que, como su aliento podía delatarlas, se pasaban el día esquivando encontrarse con ellos. Y agrega que entonces bebían *passum* (4.2.2. *Staphidites*) quizá porque el *passum* en Roma no debía de considerarse vino, como dice Plinio (XIV, 80). Cf., asimismo, Plutarco, *QRG* 265B; Cicerón, *De republica* IV, 6; Varrón (*De vita populi Romani* fr. 39 Riposati) que dice que también podían beber *lora*, *sapa* o *defrutum* (§ 4.2.1. *Deuterias* y *Siraios*); Gelio (*Noctes Atticae* X, 23, 2) que agrega el *murrina* (§ 5.3.1) o cualquier otra bebida dulce a los productos anteriores. Y también Bettini, M., “In vino stuprum” en *IVV*, pp. 224-235. No obstante debían de existir algunos trucos para poder beber vino y no oler a él. En *Geoponica* (VII, 30), por ejemplo, se da una receta para ello: masticar iris o lirio de caverna (Ἰρίν τρωγλοδύτιν).

¹⁶⁴⁴ Ateneo, *Ds* X, 440E.

¹⁶⁴⁵ Fililio, *PCG* VII, fr. 5; Ferécrates, *PCG* VII, fr. 152 (ambos en Ateneo, *Ds* XI, 485B y 481B-C); Axiónico, *PCG* IV, fr. 5; Alexis, *PCG* II, fr. 172 (ambos en Ateneo, *Ds* X, 441D-442A). Y Menandro (*Dyscolus*, 948-953) presenta a una sirvienta “empapada de néctar y ya un poco traspuesta” en una danza frenética a la que pronto se le une otra mujer para seguir bailando.

dispuestas a prestar un solemne juramento, y, a falta de víctima para el sacrificio, una de ellas sugiere “poner una copa grande y negra boca arriba y “degollar” un *stamnion* (§ 9.3.17) de vino de Tasos, jurando sobre la copa no echarle agua encima”, como si el odre que contenía el vino fuera una verdadera víctima sacrificial¹⁶⁴⁶. Y, como a los varones, a las mujeres les gustaba el vino añejo “extraordinariamente viejo (γέρων γε δαίμονίως)” como dice el personaje femenino de Alexis citado antes o, como diría la hetera *Gnathaina* cuando alguien echó un poco de vino en una pequeña enfriadera y le dijo que tenía dieciséis años, “poco sí, respondió, pero tiene tantos años!”. O la cortesana *Opóra* que rechaza el vino que se le ofrece por considerarlo muy joven y demanda vino de Lesbos o Tasos. Aunque, como dicen Alexis o Eubulo, las cortesanas siempre preferían el vino añejo y los hombres jóvenes¹⁶⁴⁷. A los ancianos, en cambio, les estaba permitido beber vino de forma discrecional pues “constituía su diversión y defensa frente a la decrepitud y aspereza de la vejez de manera que tenga lugar el olvido de la aflicción”, como decía Platón. Y, aunque por razones distintas, se les atribuía también una cierta preferencia por el vino puro como a las mujeres. Plutarco consideraba que ello era debido al debilitamiento general de la naturaleza de los ancianos que les hacía ser lentos y tardos para percibir las cualidades de las cosas y gustar, en consecuencia, de sensaciones fuertes en lo tocante a las percepciones sensoriales como sabores, olores o sonidos. Y no por poseer una naturaleza reseca y difícil de avivar, argumento al uso que solía esgrimirse con frecuencia como explicación y al que él consideraba manido en exceso¹⁶⁴⁸. Pero este argumento tan manido era el que se utilizaba de forma usual (incluido el propio Plutarco) para explicar que los ancianos (bebiesen vino puro o no) eran los que con más facilidad se emborrachaban, seguidos de los jóvenes. Aristóteles opinaba al respecto que los ancianos se emborrachaban muy deprisa debido a la exigüidad y debilidad del calor natural que hay contenido en su interior, pero que también las personas muy jóvenes,

¹⁶⁴⁶ Aristófanes, *Lysistrata*, 195-205; *Thesmophoriazusae*, 393 y 735; *Ecclesiazusae*, 14-15; 135-137; 227, versos en los que se alude a beber el vino puro sacado de tinajas abiertas a escondidas. También los escritores de epigramas ironizan sobre el vino y las mujeres. Faleco (*GAHE* ep. 1 y Ateneo, *Ds* X, 440D), por ejemplo, dedica un epigrama a Cleo “tan aficionada al vino que, en cuestión de beber, ningún ser humano podía rivalizar con ella” y Hédilo (*EAP*, ep. 115 y Ateneo, *Ds* XI, 486A-B) dedica otro a *Callistion*, una mujer que en una competición con varones “se bebió tres jarros de vino en ayunas” (unos diez litros).

¹⁶⁴⁷ Alexis, *PCG* II, fr. 172 y Ateneo, *Ds* X, 441D; Linceo de Samos, fr. 24 Dalby y Ateneo, *Ds* XIII, 584B; Eliano, *Epistulae rusticae* 8; Eubulo, *PCG* V, fr. 122 y Alexis, *PCG* II, fr. 284 (en Ateneo, *Ds* I, 25F).

¹⁶⁴⁸ Platón, *Leges* II, 666b; Galeno, *Quod animi mores corp. temp. seq.* IV, 809-810; Plutarco, *QC* 625A-C.

debido a la gran cantidad de calor que tienen dentro (como había dicho ya Platón), se emborrachan bastante rápido y que las mujeres rara vez se embriagaban¹⁶⁴⁹. Lamentablemente, en el fragmento que se conserva, no aparece en qué se apoya el filósofo para hacer la última afirmación, pero existía la creencia generalizada de que las mujeres, eran las que más y mejor aguantaban la bebida, incluso vino puro (los médicos se lo recetaban de forma usual), mostrando una capacidad de resistencia muy superior a la de los varones. Cuenta Teopompo de Quíos, en este sentido, que las mujeres ilirias eran tan resistentes al vino que acompañaban a sus maridos a las fiestas, brindaban y proponían brindis por los presentes y después de los banquetes eran ellas las que llevaban a sus maridos a casa¹⁶⁵⁰. Esta resistencia de las mujeres ante la bebida se debía, según Plutarco, a que la constitución de la mujer, opuesta a la de los jóvenes y los ancianos, es húmeda y fría (un contertulio defiende lo contrario) y a que su cuerpo, por el incesante trasiego de flujos, es muy poroso y absorbe mejor el vino. En cambio, los jóvenes debido al calor que hay en su interior, y los ancianos debido a su sequedad y anquilosamiento, son más propensos a la embriaguez¹⁶⁵¹.

- Vino y juego. Parece que vino (alcohol) y juego o diversión han ido de la mano ya desde muy antiguo. Heródoto lo cuenta a propósito del rey Amasis de Egipto y entre los griegos antiguos esta asociación debió de ser bastante tradicional. Así lo refleja el cómico Anfis de Atenas que no dudaba en invitar a los mortales a disfrutar del vino y del juego dada la brevedad de la vida: *πῖνε, παῖζε· θνητὸς ὁ βίος, ὀλίγος οὐπὶ γῆ χρόνος. ὁ θάνατος δ' ἀθάνατός ἐστιν* (“bebe, juega: mortal es la vida y corto el tiempo sobre la tierra. La muerte, en cambio, es inmortal”)¹⁶⁵². Una idea muy próxima (si no se inspira en ella) a la del epitafio atribuido al rey asirio Sardanápalo (*ἔσθιε, πῖνε,*

¹⁶⁴⁹ Plutarco, QC 621A; 650B-E; Aristóteles, *De ebrietate*, frs. 107 y 108 Rose y Ateneo, Ds X, 429C-D; Platón, *Leges* II, 666a. La naturaleza de los ancianos, dice uno de los contertulios de Plutarco, “tiene en sí misma los síntomas propios de la embriaguez (temblores de sus miembros, balbuceos de su lengua, olvidos o extravíos de su mente...), de suerte que la borrachera de un anciano supone no el nacimiento de síntomas particulares en él, sino la intensificación de los comunes. Y prueba de ello es que nada hay más semejante a un anciano que un joven borracho”. Un razonamiento similar a este puede verse también en Macrobio (*St* VII, 6, 15-21).

¹⁶⁵⁰ Teopompo de Quíos, *Historiae*, FGrH 115, fr. 39-40 y Ateneo, Ds X, 443A-B. Pero en *Geoponica* (VII, 34, 2) ya se afirma que las mujeres se embriagaban menos que los varones con la mezcla (aguantaban mejor el vino puro), pero que se emborrachaban, igual que ellos, en dependencia de la cantidad de vino ingerida.

¹⁶⁵¹ Plutarco, QC 650A-651E. Una discusión parecida y razonamientos similares pueden verse también en Macrobio (*St* VII, 7, 1-12). Sobre la naturaleza caliente, fría, húmeda o seca de varones, mujeres, jóvenes y ancianos, § 5.6 y nota 1320.

¹⁶⁵² Heródoto, *Historiae* II, 173-174; 78; Anfis de Atenas, PCG II, fr. 8 y Ateneo, Ds VIII, 336C.

παῖξε· ὥς τᾶλλα τούτου οὐκ ἄξια”, “come, bebe, juega: todo lo demás no merece la pena”) transmitido por historiadores griegos como Helanico de Lesbos, Aristóbulo o Calístenes y que luego recogerán, con alguna ligera variante, un buen número de autores griegos en sus escritos¹⁶⁵³. Pero en los banquetes griegos vino y juego andaban unidos ya en tiempos de Homero. En ellos solían celebrarse juegos, bailes y danzas. Y se oía al aedo recitar versos o se escuchaba el son de la lira o la cítara¹⁶⁵⁴. Con posterioridad y aparte de música, poesía, cantos y danzas, entre los diversos juegos “de salón”, que podían organizarse en el simposio, los más habituales debían de ser el del cótabo (κότταβος), de procedencia siciliana, al parecer, y el de las adivinanzas o acertijos (γρίφου/αἰνίγματα) que siempre solía comportar algún tipo de premio o castigo¹⁶⁵⁵. O se gastaban frecuentes “bromas”, a veces bastante pesadas¹⁶⁵⁶. Pero también se practicaban otros juegos no tan inocentes. El oligarca Hegesíloco de Rodas, según cuenta Teopompo, tenía tal afición al vino (οἰνοφλυγία) y a los dados que se olvidaba del gobierno de la isla y se pasaba la vida en francachelas, y en los banquetes se jugaba a los dados las mujeres libres de la isla con sus amigos y los perdedores debían conducir, como fuera, la elegida por el ganador para que se acostase con él¹⁶⁵⁷. Y en algunos banquetes tracios, cuenta Seleuco de Alejandría, se colgaba un dogal de

¹⁶⁵³ Helanico de Lesbos, *FGrH* 4, fr. 63b; Clearco de Solos, *DSA* III, fr. 51d; Aristóbulo de Casandrea, *FGrH* 139, fr. 9a; Calístenes, *FGrH* 124, fr. 34; Ateneo, *Ds* XII, 528F-530C; Arriano, *Alexandri Anabasis* II, 5, 4; Pausanias el aticista, *Synopsis* σ 4; Estrabón, *Gph* XIV, 5, 9; Apolodoro de Atenas, *FGrH* 244, fr. 303 y *SCHAH*, *Aves*, 1021; Crisipo de Solos, *SVF* III fr. 11 y Ateneo, *Ds* VIII, 336A y 337A; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 24, 10; Focio, *Lexicon* σ 500, 16; *Suda*, ο 1037 y σ 122.

¹⁶⁵⁴ Homero, *Odyssea*, VIII, 72-384; Ateneo, *Ds* I, 14A-16B.

¹⁶⁵⁵ Jenofonte, *Symposium* 2, 1-11 y 21-23; Píndaro, *Nemea* I, 20-25; Plutarco, *QC* 615B-C. Critias (*Elegiae*, *IEG* II, fr. 2) y Anacreonte (*PMG* fr. 415) sugieren el origen siciliano del cótabo. Consistía en arrojar contra un recipiente de metal llamado κοτταβεῖον (“cótabo”) los posos y restos de vino de la copa de la que se había bebido, invocando al mismo tiempo el nombre de la persona amada, y dependiendo de donde cayese el líquido y del sonido que produjera, se interpretaba como un buen o mal presagio amoroso. En un principio, según Teofrasto (*De ebrietate*, fr. 570 Fortenbaugh), el cótabo se reservaba para los amantes. Después se hacían competiciones y se otorgaba un premio al ganador (los fragmentos anteriores en Ateneo, *Ds* I, 28B y X, 427D-E). Cf., asimismo, Píndaro, fr. 128 Snell-Maehler; Ateneo, *Ds* XI, 479C-E y XV, 665A-668F; Esteban de Bizancio, *Ethnica* 285, 18-25; *Suda* κ 2153-54; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 110-122; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 48-58; Dalby, A., *Siren Feasts*, pp. 108-109.

En el juego de las adivinanzas un castigo bastante usual solía ser el tener que beber una copa de vino puro sin respirar o con salmuera y el premio solía consistir en “besos merecedores de rechazo”. Cf. Clearco de Solos, *Sobre las adivinanzas*, *DSA* III, fr. 63 y 86 y Ateneo, *Ds* X, 448B-459B; Aristófanes, *Vespae*, 20-23; Heródoto, *Historiae* VI, 129; Jenofonte, *Symposium* 6, 1

¹⁶⁵⁶ Plutarco, *QC* 621D-622B; 631A-634F; 710B-713F; Macrobio, *St* VII, 3. Y según F. Lissarrague (*Un flot d'images*, pp. 66-82) también se practicaba el juego de intentar mantener el equilibrio con un solo pie sobre un odre lleno de vino y engrasado por fuera (ἀσκολιάζειν), ganando el que lo conseguía, como en la “Fiesta de los Odres” (τὰ ἀσκόλια). § 7.4.3. nota 1491.

¹⁶⁵⁷ Teopompo de Quíos, *Historiae*, *FGrH* 115, fr. 121 y Ateneo, *Ds* X, 444E-F.

un lugar elevado y se colocaba una piedra bajo él. Se echaba a suerte y al que le tocaba se subía en la piedra con la cabeza metida en el dogal y sosteniendo en la mano una pequeña hoz. Alguien se encargaba entonces de quitar la piedra y había que andar muy rápido con la hoz, a pesar del vino ingerido, para no quedarse colgado ante la hilaridad de los demás¹⁶⁵⁸.

- Vino e inspiración artística. Una gran parte de la poesía griega arcaica, tanto épica como lírica, tuvo como marco habitual de expresión los banquetes-simposios donde era cantada o recitada como una parte más del ritual. En ella se ensalzaban las hazañas de los héroes míticos, los valores y usos aristocráticos o algo tan universal como el amor o la amistad¹⁶⁵⁹. Y varios poetas celebran en sus obras el vino y los banquetes¹⁶⁶⁰. Otra cosa distinta sería que el vino proporcionase la inspiración a sus autores. Esto no está nada claro, pero otro de los tópicos más al uso entre los griegos antiguos respecto al vino era que los poetas y en general los artistas eran aficionados a beberlo y que algunos, al parecer, lo consumían en abundancia en busca de inspiración. De Esquilo dice Plutarco que alguno de sus dramas “está todo él lleno de Dioniso”¹⁶⁶¹, mientras que Ateneo recalca que Esquilo fue el primero en introducir personajes borrachos en la tragedia¹⁶⁶² y que componía sus obras cuando estaba ebrio, atribuyendo a sus héroes lo que él mismo hacía, por lo que Sófocles le reprochaba, dice Cameleonte de Heraclea, que aun cuando hacía lo que debía, no lo hacía de forma consciente¹⁶⁶³. Sin embargo, Ateneo les reprocha tanto a él como a Sófocles “el grado de indecencia que reflejan en algunas de sus obras” al hacer aparecer a borrachos en escena. Arquíloco, Alceo, Anacreonte o Aristófanes, son otros poetas con fama de escribir su obra al calor del vino, aunque la mayor parte de la gente ignora, dice

¹⁶⁵⁸ Seleuco de Aejaandria, *FGrH* 341, fr. 4 y Ateneo, *Ds* IV, 155E.

¹⁶⁵⁹ Así puede leerse en Homero, *Odyssea* VIII, 73-83, 266-366 y 499-520 o en Píndaro quien afirma en ocasiones que sus composiciones eran presentadas en los banquetes (*Nemea* I, 20-25 o *Isthmia* VI, 1-9).

¹⁶⁶⁰ A título de ejemplo, Píndaro, *Olympia* I, 15-16; VII, 1-5; *Pythia* V, 78-83; Alceo, *SAF* fr. 332, 335, o 367; Teognis de Mégara, *Elegiae* I, 477-486 (los dos últimos en Ateneo, *Ds* X, 428C-D y 430B-C).

¹⁶⁶¹ Concretamente, Plutarco (*QC* 715E) se está refiriendo aquí a *Los siete contra Tebas* añadiendo, a continuación, que “el vino hace ligero al cuerpo y abre el camino de la fantasía, que arrastra consigo la confianza al expulsar el miedo del cuerpo”. Cf. Gil, L., *Los antiguos y la “inspiración” poética*, Guadarrama, Madrid, 1967, p. 171.

¹⁶⁶² Esquilo (Κάβειροι, “*Los cabiros*”), *TGrF* III, test. 117A y Ateneo, *Ds* X, 428F-429A. Sin embargo sería Epicarmo, según dice después Ateneo, el primero en presentar sobre el escenario a un personaje borracho y después de él sería el comediógrafo Crates (Γείτονες, “*Los vecinos*”, *PCG* IV, pág. 85).

¹⁶⁶³ Sófocles, *TGrF* IV test. 52a; Cameleonte de Heraclea, *DSA* IX, fr. 40a (ambos en Ateneo, *Ds* I, 22A-B y X, 428F-429A); Plutarco, *QC* 622E.

Ateneo, que Anacreonte estaba sobrio cuando escribía solo que él fingía estar borracho¹⁶⁶⁴. En todo caso existió desde antiguo, y de alguna manera, una polémica sobre si era mejor el vino o el agua para la inspiración artística y si estos ofuscaban o aclaraban la mente en sus razonamientos. Arquíloco podía componer “mejores ditirambos cuando su mente estaba atronada por el vino”, Cratino, citado más tarde por Horacio, decía que “bebiendo agua nada bueno puede concebirse” y Aristófanes hace decir a uno de sus personajes: “¿Te atreves a insultar al vino en lo tocante a la imaginación? ¿Qué cabe encontrar más eficaz que el vino?”¹⁶⁶⁵. Calímaco, un poco más tarde, planteaba cuál era la mejor bebida para el poeta mientras que Eubulo decía que el “vino ofusca el pensamiento y el agua hace ingeniosos a los que no beben otra cosa” y Anfis, no se sabe si por llevarle la contraria, replicaba que “también hay razón en el vino y algunos bebedores de agua son unos necios”. Hédilo de Samos, en uno de sus epigramas, reclamaba vino a la hora de componer sus versos: “¡Bebamos! Que algún verso nuevo en medio del vino podría encontrar. Así que riégame con jarros de vino de Quíos”¹⁶⁶⁶. Y Luciano, que critica a Esquilo por escribir sus obras borracho y alaba a Demóstenes por ser abstemio, cuenta la paradoja de los ancianos indios que acudían a beber agua a una fuente llamada Sileno y que, superada una primera turbación similar a la que causa el vino, quedaban poseídos de una notable elocuencia que desaparecía después pasados los efectos de “la borrachera”, regresando ellos a su estado senil¹⁶⁶⁷.

¹⁶⁶⁴ Aristófanes, *PCG* III 2, test. 55; Ateneo, *Ds* I, 17F; X, 429A-B.

¹⁶⁶⁵ Arquíloco, *IEG* I, fr. 120 y Ateneo, *Ds* XIV 628B; Cratino, *PCG* IV, fr. 203 y Ateneo, *Ds* II, 39C; Horacio, *Epistulae* I, 19; Aristófanes, *Equites*, 89-94; *Lysistrata*, 1225-30, donde un ateniense comenta: “... nosotros, en cuanto empinamos el codo (ἐν οἴνῳ συμπόται), somos muy ocurrentes (σοφώτατοι)”. Y otro le contesta: “Como que sin beber no estamos en buena forma y, si convenzo a los atenienses, como embajadores, iremos borrachos a todas partes”. El dicho de Cratino, por otra parte, debió de terminar como proverbio pues aparece en varias fuentes antiguas como la *Anthologia Graeca*, XIII, 29, edición de H. Beckby; la *Suda*, v 53 o Focio, *Lexicon*, v 615, 17. Cf. Rosen, R.M., “Cratinus, Pytine” en *TROA*, pp. 30-35.

¹⁶⁶⁶ Calímaco, *Aetia*, frs. 178 y 544 Pfeiffer; Eubulo, *PCG* V, fr. 133; Anfis, *PCG* II, fr. 41; Hédilo, *EAP*, epigrama 26 (los tres en Ateneo, *Ds* II, 43F-44A y XI, 473A). También entre los romanos debió de existir tal polémica (Horacio, *Epistulae* I, 19) que terminaría por alumbrar un proverbio: *sapientiam vino obumbrari* (“el vino nubla la inteligencia”), como dice Plinio (*NH* XXIII, 42).

Pero la asociación de vino (alcohol) e inspiración artística no es algo exclusivo de la Antigüedad. También en la época moderna ha habido “mitos alcohólicos” de culto entre artistas y escritores, como el absentista. § 5.3.1. *Apsinthites*, nota 1090.

¹⁶⁶⁷ Luciano, *Demosthenis encomium*, 15; *Bacchus* 6-7. Cf. Plutarco, *QC* 612E-615C.

9.3. Vasos y recipientes más usuales relacionados con el vino.

Existieron multitud de recipientes relacionados con el vino en la Grecia antigua. Y de diferentes formas, tamaños, capacidades y materiales. Los que se empleaban para elaborarlo y contenerlo (fermentación y envejecimiento), para su transporte por mar o para la mezcla del vino antes de su consumo, solían ser de un tamaño más bien grande y de cerámica (barro cocido), mientras que para el transporte terrestre del vino solían utilizarse las pieles de animales convenientemente curtidas (odres). No tenemos mucha información sobre cómo se sacaba el vino de las grandes vasijas donde fermentaba y envejecía (ya que estas no tenían abertura alguna en la parte baja como las cubas de madera o podían estar semienterradas) ni de cómo se trasegaba de unas a otras, pero debían de utilizarse para ello recipientes más bien pequeños (que cupieran por la boca de esas vasijas) y de asa larga e incluso sifones¹⁶⁶⁸. Los recipientes empleados para escanciar y beber el vino (al igual que los empleados para catarlo o degustarlo) eran los más pequeños, podían presentar diversas formas y tamaños y solían ser de distintos metales (oro, plata, cobre) o de cerámica en función de la riqueza de sus propietarios. El término genérico para estos recipientes solía ser el de ποτήρια (“vasos”)¹⁶⁶⁹ aunque en el caso de los destinados a beber también se empleaba el término ἐκπώματα (“copas”), siendo con frecuencia términos equivalentes¹⁶⁷⁰. El vidrio (ὕαλος) se conocía desde el 1500 a. C. aproximadamente pero apenas se utilizaba. Surgió con cierta probabilidad en Egipto y de allí se extendió al Próximo Oriente hacia el 1200 a. C. A partir de ahí parece haberse perdido para reaparecer de nuevo en el

¹⁶⁶⁸ Pólux (*On* VI, 19; X, 75) enumera unos cuantos de los recipientes que se usaban, según él, para sacar el vino de las vasijas grandes (tinajas, ánforas, *cadoi*), incluido el sifón, y que seguramente (al menos algunos) se utilizarían asimismo para hacer los trasiegos. También otros autores como Ateneo o Hesiquio los mencionan (y los describen de forma sucinta). Algunos de ellos se detallan más abajo.

¹⁶⁶⁹ Ποτήριον/*poterion*. Vaso. Llamado así, se dice en el *EM* (685) o el *EG* (477, 25-30) porque guarda o recoge la bebida (διότι τὸ πόμα τηρεῖ) y porque es el recipiente con el que bebemos (καὶ τὸ ἀγγεῖον, ἐν ᾧ πίνομεν). También Ateneo (*Ds* XI, 460B-461E), que hace una larga disertación sobre este vocablo, dice que ποτήριον recibía su nombre de la acción de beber (πόσις). Y tal vez sea el término más genérico para designar los recipientes con los que se bebía. Y con él suelen definir los autores antiguos muchos de estos recipientes, como *cylix*, *ecpoma*, *rhyton*, *scyphos*, *cothon*, *oinochoe* o *cotyle* (§ *infra*), entre otros (ποτηρίου τι, γένος/εἶδος, “cierta clase o tipo de vaso”). En todo caso, se encuentran numerosísimas referencias de este término en la literatura antigua. Por ejemplo, en Aristófanes, *Equites*, 120-124; Plutarco, *QC* 621F; Pólux, *On* VI, 95-97; Hesiquio, *Lexicon* ε 1640; κ 659; 3219; Focio, *Lexicon* κ 130; 185; 195; π 445, 25.

¹⁶⁷⁰ Ἐκπώμα/*ecpoma* suele traducirse al castellano por copa (recipiente con pie y tallo) o vaso para beber. Pólux (*On* VI, 95-96) comenta que es un término de origen persa y Ateneo, que le dedica unas páginas, le atribuye el mismo origen que a ποτήριον (la acción de beber) y los utiliza a veces de forma indistinta (*Ds*, XI, 465C-F; 460B-C; X, 423B; 459B-C). Y Hesiquio (*Lexicon* ε 1656) lo define precisamente como ποτήριον. Es, en cualquier caso, un término del que se encuentran muchas referencias en la literatura griega antigua. Tucídides (*Historiae* VI, 32), por ejemplo, cuenta que la marinería, embarcada rumbo a Sicilia, hacía libaciones en copas (ἐκπώματα) de oro y plata. Otras referencias en Aristófanes, *Acharnenses*, 73-75; Jenofonte, *Cyropaedia* VIII, 4, 24-27; Eurípides, *Ion*, 1175 o Plutarco, *QC* 673E.

siglo VIII a. C. en Egipto, aunque por esa misma época también existían ya en Siria y Fenicia importantes centros de fabricación. El vidrio se utilizaba allí con distintos fines y se conocía también en la Grecia clásica pero no desempeñó ningún papel importante ni en su economía ni en la “industria del vino”. Y el vaso de vidrio (ὕαλη) para beber vino, aunque existía y se conocía en Grecia, debía de ser más bien un objeto de lujo importado de Oriente¹⁶⁷¹. Solo a partir del siglo I a. C. se revolucionó un poco la industria del vidrio por la invención del vidrio soplado, pero, para beber, el vaso de vidrio no se estandarizó en Europa prácticamente hasta el siglo XVII d. C.¹⁶⁷². En la época romana existían ya vasos, ánforas y otros recipientes de vidrio como las frascas o botellas (*lagoenae*)¹⁶⁷³. Los recipientes más usuales, relacionados con el mundo del vino, se detallan a continuación de forma muy breve en orden alfabético de sus nombres en caracteres latinos.

9.3.1. *Amphoreus* (Ἀμφορεύς). *Amphora* en latín y ánfora en castellano.

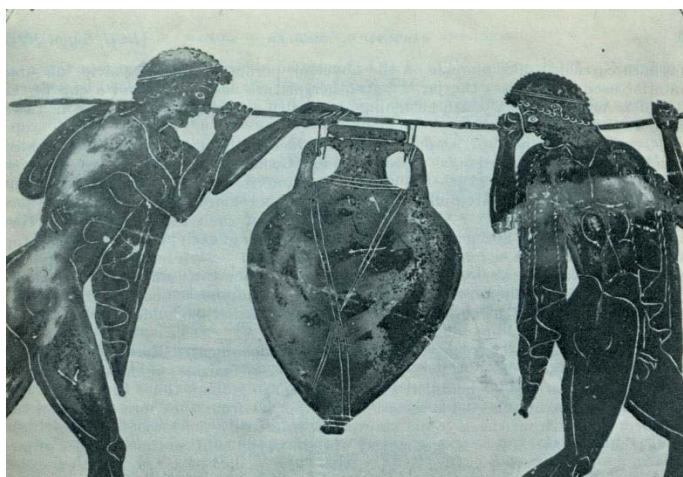
El ánfora es una vasija de arcilla o barro cocido, de boca y cuello estrecho con un asa a cada lado de este, cuerpo alargado y fondo apuntado. Su origen, relacionado con el vino (también servía para el aceite y el grano y para ritos funerarios), hay que situarlo en el Próximo Oriente donde era muy común en el II milenio a. C. Es posible que sea un invento de los cananeos, antepasados de los fenicios, y que por eso se la conozca como “ánfora cananea”. Ellos la utilizaron en su comercio de vino por el Mediterráneo y de su mano llegaría probablemente a Egipto (quizá en el siglo XVII a.C. durante el dominio hicsu), aunque es posible que aquí existiesen ya recipientes similares. Y también llegaría de su mano a Cartago y demás colonias fenicias. Y de Egipto (o desde la propia Fenicia) pasaría quizá a Grecia y con posterioridad a Roma. Pero su nombre es griego y hace referencia a algo que pueden transportar dos personas una a cada lado. De hecho el ánfora era el recipiente por excelencia para el transporte del vino, sobre todo por mar, pero se

¹⁶⁷¹ Aristófanes (*Acharnenses*, 73-75) menciona las copas de oro y vidrio en las que un embajador griego en Persia, como huésped, se veía obligado a beber vino puro (ἐξ ὑαλίνων ἐκπομάτων καὶ χρυσίδων). Y vasos de vidrio y oro desfilan en Alejandría (Calixeno de Rodas, *Sobre Alejandría*, FGrH 627, fr. 2, 220 y Ateneo, *Ds* V, 199F).

¹⁶⁷² Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 315-316; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 53; Rostovtzeff, M., *Historia social y económica del mundo helenístico*, p. 1336; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 118-120; Allen, H., *A History of Wine*, pp. 91-99.

¹⁶⁷³ Y también empezaron a usarse copas de vidrio, las *crystallinae* y las lujosas *murrinae* (aunque estas últimas parece que no eran de vidrio sino de algún tipo de cristal de roca). Cf. Petronio, *Satyricon* 22, 3; 34, 6; 64, 10; Dioscórides, *MM* II, 78, 1; Columela, *RRa* XII, 4, 4; Plinio, *NH* XVI, 129; XXXV, 158; Horacio, *Sermones* II, 8, 81; Marcial, *Epigrammata* IX, 59; XIII, 110; XIV, 111 y 113; Juvenal, *Saturae* VI, 155-156.

utilizaba también para su añejamiento y almacenaje pues el vino podía conservarse largo tiempo en ellas si estaban bien cerradas y empegadas por dentro¹⁶⁷⁴. Aunque el envejecimiento y almacenaje de vino también podía hacerse en los grandes *πίθοι/pithoi* (§ 9.3.12), no así el transporte que por tierra solía hacerse en odres (§ 9.3.2) y por mar se hizo siempre casi de forma exclusiva en ánforas protegidas con una cubierta por lo general de esparto (*πυτῖναι*) y en naves especialmente preparadas y equipadas (*οἶναγωγὰ πλοῖα*) con soportes de madera o terracota. Y podían llevarse a hombro (una a una) o colgadas por las asas de dos varas de madera o ayudándose con cuerdas o correas colgadas de una barra que llevan asimismo a hombros entre dos portadores (una a una o bien varias a la vez).

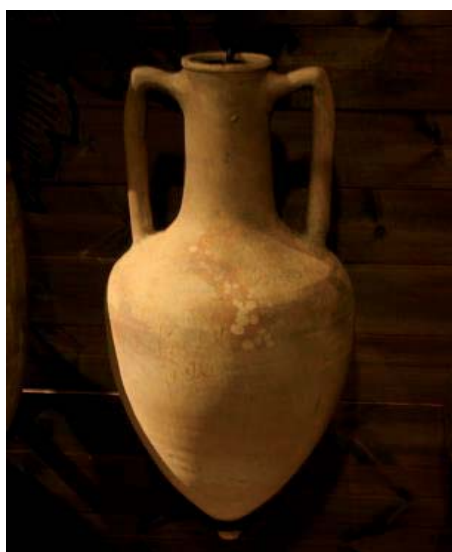


Transporte de ánforas (*oinochoe* encontrado en el ágora ateniense y ánfora del Museo de Bellas Artes de Virginia, en *RSAG*, pp. 57 y 59).

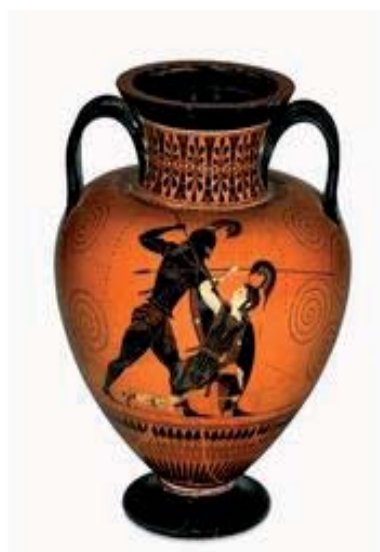
Un problema que solía presentarse con las ánforas (y otras vasijas grandes) era el sellado (el cierre hermético). Lo más corriente era sellarlas con yeso, resina o pez sobre terracota, madera o diferentes cierres vegetales o pieles de animales (aunque en época de Horacio ya se conocía el corcho) y, sin duda, su cuello estrecho y su pequeña boca ayudarían a resolver el problema. Y por su forma podían almacenarse con facilidad alineadas en el suelo de las bodegas, con o sin soportes específicos individuales, semienterrarse en la

¹⁶⁷⁴ Ἀμφορεύς, dice P. Chantraine (*Dictionnaire étymologique*), procede de ἄμφιφορεύς (de ἄμφι y φόρος, más el sufijo -εύς), un término que aparece ya en Homero (*Ilias* XXIII, 92; *Odyssea* II, 349; IX, 204) y propiamente significa “instrumento portado o llevado por los dos costados”. No es un término muy común en griego (Ateneo, *Ds* XI, 501A-B; Teopompo de Quíos, *Historiae*, *FGrH* 115, fr. 405) o por lo menos no tanto como ἀμφορεύς (Heródoto, *Historiae* IV, 163; Plutarco, *QC* 697B 8; Pólux, *On* VI, 14). Sobre el ánfora cananea, su origen, morfología, distribución y transporte, cf. Leonard A., “Canaanite Jars and the late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade” en *OAHW*, pp. 237-250; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 108-110 y 121; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 83-84; 88; 129-130; Brun, J. P., *Le vin et l’huile*, pp. 101-102; Grace V. R., *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, pp. 10-13.

arena del suelo o puestas boca abajo e incluso apilarse en estantes como aparecen en alguna pintura de tumbas egipcias (§ 3.3, nota 514). Pero siempre de pie, en posición recta o ligeramente inclinadas, y nunca tumbadas como nuestras botellas¹⁶⁷⁵. Cada ciudad o isla solía tener su propio modelo (aunque no muy distinto de los demás y podía haber imitaciones) de forma que las ánforas utilizadas en el transporte de vino podían no estar selladas con datos identificativos si bien lo usual era que lo estuvieran en las asas. En un principio quizá ningún ánfora tuviera decoración alguna, pero con el tiempo se fabricaban algunas menos alargadas y más redondeadas a la vez que se las decoraba y pintaba. Las había de tamaños muy diversos (pero siempre con la posibilidad de ser manejadas por una sola persona). Las más pequeñas serían de una capacidad aproximada de 12 litros, como algunas encontradas en Egipto (Tell el-Amarna) o Micenas de hacia 1400 a. C., pero las más corrientes en Grecia serían las de seis congios o unos 19-20 litros (aunque las podía haber mayores) y en Roma solían tener una capacidad media de 22-26 litros¹⁶⁷⁶.



Ánfora vinaria rodia. Siglo II a.C. Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja.



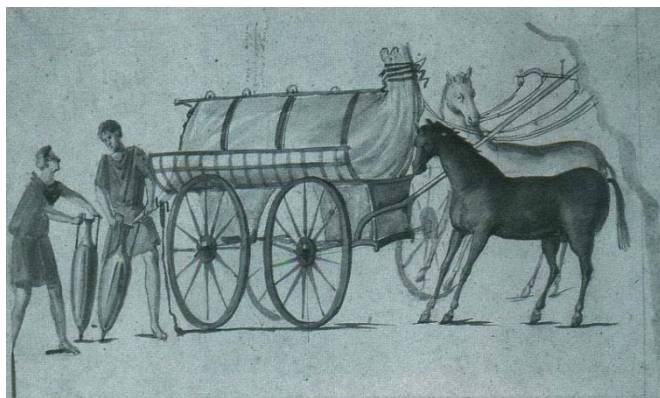
Ánfora ática (pintada por Exequias). Siglo VI a. C. M. Británico. Londres. (www.britishmuseum.org).

¹⁶⁷⁵ Catón, *Agc* 120; Plinio, *NH* XIV, 135; Columela, *RRa* XII, 39, 2; Horacio, *Carmina* III, 8, 9-11; Koehler, C., “Handling of Greek Transport Amphoras” en *RSAG*, pp. 49-67; Lesko L.H., “Egyptian Wine Production during the New Kingdom” en *OAHW*, pp. 220-228; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 81-86.

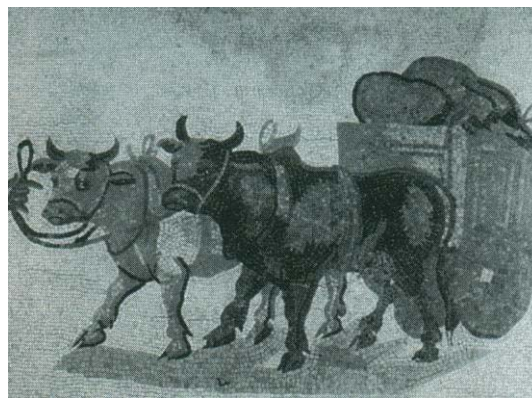
¹⁶⁷⁶ Garlan, Y., “Quelques nouveaux ateliers amphoriques à Tasos” en *RSAG*, pp. 271-273; Hesnard, A., “Imitations et raisonnement archeologique” en *RSAG*, pp. 69-79; Wallace, M.B., “Progress in Measuring Amphora Capacities” en *RSAG*, pp. 87-94; Johnson, H., *Historia del vino*, p. 25; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 109-110; Zamora López, J. A., *La vid y el vino en Ugarit*, pp. 342-344; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 80-83.

9.3.2. *Ascos* (Ἀσκός). *Uter/culleus* en latín y odre en castellano.

El odre era un recipiente de líquidos (vino, aceite, agua) y granos que estaba hecho, en términos generales, con la piel entera de un animal (bovino, ovino o caprino), convenientemente curtida y aderezada por dentro con pez. Su capacidad por tanto dependía del tamaño del animal del que se fabricase¹⁶⁷⁷. En Roma que recibía el nombre de *uter* o *culleus* era, además, una medida de volumen de unos 500-520 litros. Su uso como recipiente para vino debía de ser más bien limitado frente a las vasijas de cerámica. Pudo emplearse, no obstante, para la fermentación del mosto en alguna ocasión y también para el envejecimiento y el comercio de vino por el mar Egeo¹⁶⁷⁸ (Homero menciona algunas veces el odre como recipiente de vino, tanto en la *Iliada* como en la *Odisea*, y alguna vez Odiseo lo lleva consigo en el barco¹⁶⁷⁹). Pero su uso principal era, sin duda, para el transporte terrestre. El vino solía transportarse asimismo en grandes odres a lomos de mulos o asnos (o en carros) desde las bodegas hasta lugares próximos a los puertos de embarque, donde se envasaba en ánforas, si su destino era la exportación por mar¹⁶⁸⁰. Y, dado lo perecedero de su material, no nos ha llegado ninguno de los antiguos odres.



Odre gigante del que se llenan ánforas. Pintura de una taberna pompeyana. Brun, *Le vin et l'huile*, p. 102.



Odres de vino en un carro. Mosaico romano de Paphos (Chipre). Brun, *Le vin et l'huile*, p. 102.

¹⁶⁷⁷ Pólux, *On* VI, 14; X, 71, 9; Aristófanes, *Thesm*, 733; *Ecclesiazusae*, 307. El odre que desfila en la procesión dionisiaca organizada por Ptolomeo II en Alejandría y de una capacidad imposible, estaba hecho de pieles de leopardo cosidas (Calixeno de Rodas, *Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2; Ateneo, *Ds* V, 199B).

¹⁶⁷⁸ Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, p. 17; Leonard A., "Canaanite Jars and the late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade" en *OAHW*, p. 252.

¹⁶⁷⁹ Homero, *Ilias*, III, 245-301 (se lleva vino en un odre de cabra para el juramento entre aqueos y troyanos que pondrá fin a la guerra con un duelo entre Paris y Menelao); *Odyssea* V, 265 (Calipso regala a Odiseo un odre de vino y otro de agua para el viaje); VI, 78 (Nausícaa lleva a la playa vino en un odre de cabra); IX, 196-212 (Odiseo lleva consigo vino en un odre de cabra para visitar al cíclope Polifemo). Pero también Eolo entrega los vientos a Odiseo (*Odyssea* X, 19 y 47) en un odre cerrado (de buey).

¹⁶⁸⁰ Varrón, *RRe* II, 6, 5; Brun, J. P., *Le vin et l'huile*, pp. 103-105.

En Atenas se utilizaba también en plan festivo y se celebraba la “Fiesta de los Odres” (τὰ Ἀσκόλια) durante las Dionisias (§ 7.4.3 nota 1491). El odre, como recipiente de vino, se empleaba ya en la antigua Mesopotamia hacia el siglo XVIII a.C. y debía de usarse asimismo de forma generalizada en el Próximo Oriente¹⁶⁸¹.

9.3.3. *Cantharos* (Κάνθαρος). *Cantharus* en latín y Cántaro en castellano.

Cantharos era una vasija griega en forma de gran copa, de unos 20 cm. de alto y de una capacidad similar a la de la cótila, con pie y un tallo más o menos largo y con amplias asas que a veces sobresalían bastante del borde del recipiente. Citado con frecuencia en la literatura antigua, sobre todo por los poetas dramáticos, solía ser de cerámica pero los había igualmente de diversos metales. Se usaba, sobre todo, para beber. Según el cómico Filetero, esta copa recibió su nombre de un ceramista llamado Κάνθαρος. Pero *cantharos* es también el escarabajo y Ateneo dice que, según Antífanos de Rodas, era asimismo un pequeño ornamento femenino (quizá un broche cuya forma recordase a un escarabajo)¹⁶⁸².



Cantharos beocio. Figuras rojas. Periodo Helenístico. Ashmolean Museum. Oxford (www.beazley.ox.ac.uk/images/pottery/shapes).



Cantharos de vidrio. Época romana. Siglo I d. C. Museo Metropolitano de Nueva York (www.Metmuseum.org/collection).

¹⁶⁸¹ Powell M. A., “Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia” en *OAHW*, pp. 115-116; Stronach, D. “The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Millennium” en *OAHW*, p. 175; Brun, J. P., *Le vin et l’huile*, pp. 100-101; Billiard, R., *La vigne dans l’Antiquité*, pp. 481-484; *Septuaginta, Job*, 32, 19. Conocida es también la frase evangélica: “nadie echa vino nuevo en odres viejos” (*Lucas* V, 37/*Marcus* 2, 22). Y entre nosotros ha estado utilizándose prácticamente hasta anteaayer.

¹⁶⁸² Filetero, *PCG* VII, fr. 4; Antífanos de Rodas, *PCG* II fr. 62; Amipsias, *PCG* II, fr. 2; Alexis, *PCG* II, fr. 120 Eubulo, *PCG* V, fr. 80 (citas en Ateneo, *Ds* XI, 473D-474E); Polux, *On* VI, 96; Hesiquio, *Lexicon* κ 660; Apuleyo, *Metamorphoses* X, 16, 27; Macrobio, *St* V, 21, 1-2 y 16.

9.3.4. *Cotyle* (Κοτύλη). *Cotyla* en latín y Cótila en castellano.

La cótila era un vaso griego para beber y a la vez una medida de capacidad de líquidos y granos (un cuarto de litro en términos aproximados) a la que se hace referencia con muchísima frecuencia en la literatura griega antigua (sobre todo en la médica). Así la define precisamente el *EM*: λέγεται κοτύλη καὶ εἶδος ποτηρίου καὶ εἶδος μέτρου (“se llama cótila a una clase de vaso y de medida”) y de una forma parecida la *Suda*. Bien en un sentido o en otro, la mencionan ya Homero, Tucídides, Hipócrates o Platón. Y, según Pólux, podía utilizarse asimismo para sacar vino de las vasijas grandes¹⁶⁸³. Pero κοτύλη se denominaba también, según dice Apolodoro de Atenas, “a todo lo cóncavo como el hueco de la mano” y de forma especial al hueco de los huesos sobre todo de la cadera y con este sentido aparece con frecuencia en la literatura médica¹⁶⁸⁴.



Cótila corintia de cerámica. Siglo VII a. C. Museo Británico. Londres (www.britishmuseum.org/research/collection).



Cótila corintia de cerámica. Siglo VI a.C. The Fralin Museum of Art. University of Virginia (www.virginia.edu/artmuseum).

9.3.5. *Crater/creter* (κρατήρ/κρητήρ). *Crater* y *cratera* en latín y cratera/crátera en castellano.

La cratera era el vaso (o vasija) en el que solía mezclarse el vino con el agua antes de ser escanciado para beberlo. De tamaño medio, podía ser de cerámica (lo más habitual)

¹⁶⁸³ *EM* 533, 10; *Suda* κ 2166; Ateneo, *Ds* XI, 478D-479C; Homero, *Odyssea* XV, 312; XVII, 12; Platón, *Symposium* 214a; Tucídides, *Historiae* IV, 16, 1; VII, 87, 2; Aristófanes, *PCG* III, 2, fr. 364 y Ateneo, *Ds* XI, 478D; Hipócrates, *De morbis* II, 55, 20-22; Galeno, *CMSL* XII, 913, 7-9; Eustacio, *CHO* II, 100, 35-41; Pólux, *On* VI, 19.

¹⁶⁸⁴ Apolodoro de Atenas, *FGrH* 244, fr. 254 y Ateneo, *Ds* XI, 479A; Homero, *Ilias* V, 305-306; XXIII, 34; Hipócrates, *De locis in homine* 6, 37; Galeno, *De usu partium* III, 210.

o de distintos metales. Y podía tener diferentes formas y capacidades (entre diez y veinte litros de forma usual). Siempre tenía pie y una boca muy ancha (para permitir sacar y escanciar el vino con cierta comodidad) y dos pequeñas asas para su transporte que podían estar en la parte baja o alta de la cratera e incluso sobresalir por encima de su boca. A las crateras con este tipo de asas se las suele llamar “de volutas”. Otras formas usuales serían la cratera de cáliz y la de campana. No podía faltar en los banquetes-simposios y aparece citada con profusión en los textos antiguos¹⁶⁸⁵. Su nombre, según Ateneo, derivaría bien de συγκιρνᾶσθαι (“mezclar”) o bien de κρατήρ y este de κέρας (“cuerno”) porque los primitivos, dice, tomaban la bebida en cuernos y el mezclar el vino y el agua aún se llama κέρασαι¹⁶⁸⁶. La cratera más grande hallada por la arqueología moderna es la denominada “Cratera de Vix”, encontrada en esta localidad entre París y Borgoña en 1952 en la tumba de una princesa borgoñona muerta hacia el año 600 a. C. Probablemente de procedencia griega o etrusca, es un gigante de bronce muy fino de una altura de 2,1 metros y una capacidad de 1200 litros¹⁶⁸⁷. Pero mayor aún debía de ser, de creer al historiador Calíxeno de Rodas, la cratera de plata que desfilaba en la procesión dionisiaca de Alejandría¹⁶⁸⁸.



Cratera de cáliz ática de cerámica. Siglo V a. C. Museo del Louvre. París. (www.apoloybaco.com).



Cratera de campana griega de cerámica. Siglo IV a. C. Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja.

¹⁶⁸⁵ A título de ejemplo en Homero, *Ilias* III, 295; *Odyssea* IX, 210; Eurípides, *Bacchae*, 222; Teócrito, *Idyllia*, V, 104; Plutarco, *QC* 679D; Galeno, *SMTF* XII, 313, 1-5; Pólux, *On* VI, 14.

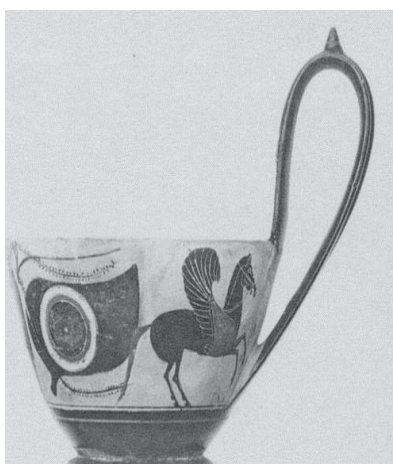
¹⁶⁸⁶ Ateneo, *Ds* XI, 476A. P. Chantraine dice, en cambio, que no hay ningún parentesco etimológico entre κέρας y κέρασαι (*Dictionnaire étymologique*, voces κέρας y κεράννυμι)

¹⁶⁸⁷ Johnson, H., *Historia del vino*, p. 26. También Menandro (*Dyscolus*, 927) menciona crateras de bronce, aunque suponemos que de tamaño normal.

¹⁶⁸⁸ Según este historiador (*Sobre Alejandría*, *FGrH* 627, fr. 2; Ateneo, *Ds* V, 199B-C.), la cratera tenía una capacidad de 600 metretas (unos 20.000 litros), algo que parece realmente exagerado por no decir imposible.

9.3.6. *Cyathos* (Κύαθος). *Cyathus* en latín y *Ciato* en castellano.

De una capacidad aproximada de 0,045 litros y un asa muy alta era posiblemente el vaso de menor capacidad y debía de usarse con frecuencia para trasegar vino (Pólux lo incluye entre los recipientes empleados para ello y Ateneo lo compara con ellos) y sobre todo en los banquetes para sacar el vino de las crateras y escanciarlo (ἐγγέω) a las copas (κύλικες). Y, a veces, debía de utilizarse también para beber. El ciato (del que deriva nuestra palabra “chato” a través del latín *cyathus*) también era, como la cótila (§ 9.3.4) y el congio (§ *infra*), una medida de capacidad muy utilizada en la literatura en general y en la médica en particular. Y se utilizaba, a veces, en los banquetes como referencia de lo que se era capaz de beber. Así, por ejemplo un personaje de Alexis propone un “brindis de veinte ciatos” y un personaje de Cróbilo reprocha a otro el “haber obligado a todo el mundo a beber doce ciatos”¹⁶⁸⁹.



Cyathos griego de cerámica. Siglo V a. C. Museos Royaux. Bruselas. (www.fradive.webs.ull.es).



Cyathos griego de cerámica. Siglo VI a.C. Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja

9.3.7. *Cylix* (Κύλιξ). *Calix* en latín y *copa* en castellano.

Ateneo, la *Suda*, Focio o el *EM* lo definen como ποτήριον (“vaso”) y Hesiquio como κοτύλη (§ 9.3.4). En realidad, el *cylix* era una copa circular de boca muy abierta, pie pequeño, tallo no muy alto y dos asas horizontales sin alzarse por encima del borde, aunque, como dice Ateneo, se conocen diversas variantes dependiendo de las épocas y talleres de producción ya que fue un vaso muy popular y se empleó durante mucho

¹⁶⁸⁹ Pólux, *On* VI, 19; X, 75; Ateneo, *Ds* X, 424A-C; *EG* κ 351, 50-58; *Suda* κ 2574; Alexis, *PCG* II, fr. 21 y Ateneo, *Ds*, X, 431C-D; Cróbilo, *PCG* IV, fr. 5 y Ateneo, *Ds* VIII, 365A; Jenofonte, *Cyropaedia* I, 3, 9; Galeno, *CMSL* XIII, 328,10. Cf. Otón Sobrino, E. “*Cyathus*, una breve nota etimológica” en *Emerita*, vol. 44, n° 2 (1976), pp. 341-344.

tiempo. “La copa” por excelencia, posiblemente. Hasta el punto de que el armario donde se guardaban los distintos vasos para beber se llamaba κυλικεῖον/*cyliceion*, dice Ateneo que añade que también procede de κύλιξ el verbo κυλικηγορεῖν “que se refiere a cuando se habla con la copa en la mano”. Y de κύλιξ deriva la palabra castellana cáliz a través del latín *calix*. Por lo general eran de cerámica y tenían fama los fabricados en Argos, Atenas, Quíos y Náucratis, comenta Ateneo, pero seguramente los habría también de distintos metales y tamaños, como cabría deducir del propio Ateneo. Y, aunque no se encuentra en Homero, son numerosísimas las menciones que se hacen de esta copa en la literatura griega antigua¹⁶⁹⁰.



Κύλιξ (copa) ático de figuras negras. Siglo VI a. C. Museo Martini de Enología. Turín. (www.indire.it)



Fondo de un κύλιξ ático pintado por Exequias que representa a Dioniso en un navío en torno a cuyo mástil ha hecho crecer una vid. Siglo VI a. C. Museo Antikensammlungen de Munich,

9.3.8. *Choos/congion* (Χόος/κόγγιον). *Congius* en latín y Jarro o congio en castellano.

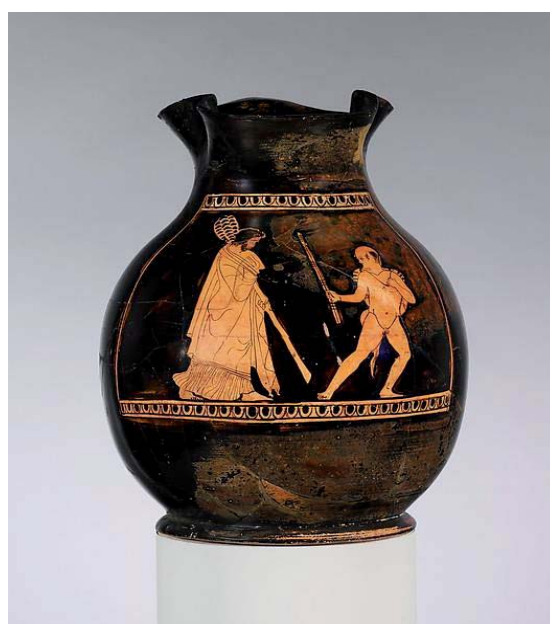
El *choos* o jarro, lo mismo que la cótila y el ciato (§ *supra*), era una medida de capacidad (aproximadamente de unos tres litros y cuarto) y a la vez un recipiente que solía utilizarse para escanciar vino a vasos más pequeños (y es posible que también para trasegarlo desde las vasijas más grandes). En realidad el jarro, como recipiente, no sería más que una οἰνοχόη/*oinochoe* (“jarra”, § 9.3.11) grande y panzuda, con un asa más pequeña y una capacidad mayor que las *oinochoai* habituales, y con la boca generalmente en forma de trébol (como otras muchas) para poder escanciar el vino a las copas sin derramarlo. Aparece mencionado en la literatura griega sobre todo como unidad de cuenta y en relación con las Fiestas Antesterias, que se celebraban en la primavera agrícola

¹⁶⁹⁰ Aristófanes, *Lysistrata*, 235-236; Platón, *Symposium* 175D; Ferécates, *PCG* VII, fr. 45; Hermipo, *PCG* V, fr. 55 (ambos en Ateneo, *Ds* XI, 480B-481B); Ateneo, *Ds* XI, 461E-463F; Pólux, *On* VI, 29; 95; X, 66; Hesiquio, *Lexicon* κ 4502; *Suda* κ 2665; *EM* 544, 35; Focio, *Lexicon* κ 185, 17.

ateniense para festejar el vino nuevo del año cuyo segundo día se conocía precisamente como “Fiesta de los Jarros” y estaba relacionado de forma estrecha con el mundo del vino. Y quizá en ese día se utilizase este recipiente de forma tradicional para beber el vino¹⁶⁹¹. Como unidad de cuenta solía utilizarse para exagerar la cantidad de vino que uno podía beberse como hace, por ejemplo, Efipo de Olinto con Alejandro Magno (dice que en una ocasión se bebió una copa de dos congios) o Hédilo con las mujeres (una cortesana, dice, se bebió tres congios en ayunas)¹⁶⁹².



Congio o Jarro ático. De cerámica. Siglo V a. C.
Museo Metropolitano de Nueva York.
(www.metmuseum.org).



Congio o jarro ático de cerámica. Siglo V. a.C.
Museo Metropolitano de Nueva York.
(www.metmuseum.org).

9.3.9. *Etheteres etheteria* (ἡθητήρες/ἡθητήρια). *Philtr*a en latín y filtros en castellano.

Aparte de los filtros de tela y de los tamices de mimbre o metálicos (§ 9.1.4) usados para filtrar el vino, también existían, con la misma finalidad, pequeñas vasijas de cerámica o metálicas (οἰνοχόαι) con numerosos y pequeños orificios por los que pasaba el vino, quedando retenidas las heces, o vasijas especiales (a modo de nuestros “decantadores”), también del tamaño de una jarra más o menos, pero con un orificio

¹⁶⁹¹ Aristófanes, *Nubes*, 1238; Plutarco, *Lycurgus* 12, 2; Galeno, *CMPG* XIII, 1045; Pólux, *On* IV, 90. Sobre la “Fiesta de los Jarros”, § 7.4.3 y nota 1494.

¹⁶⁹² Efipo de Olinto, *De Alexandri et Hephæstionis exsequiis*, *FGrH* 126, fr. 3 y Ateneo, *Ds* X, 434A; Plutarco, *Alexander* 70, 2; Hédilo de Samos, *EAP*, epigrama 115 y Ateneo, *Ds* XI, 486A-B.

pequeño hacia la mitad de la panza que estaría provisto con mucha probabilidad de un filtro por el que se hacía pasar el vino antes de escanciarlo a las copas¹⁶⁹³.



Jarra-Filtro. Canaán. Siglo VII a.C. Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja.



Posible Jarra “decantadora”. Vicente Simó en *VEVC*, p. 289.

9.3.10. *Lagynos* (Λάγυνος) y *lagenos* (λάγηνος). *Lagoena* o *lagona* en latín y botella o frasca en castellano.

Era un recipiente habitualmente de cerámica (en la época romana las había ya de vidrio) y en la generalidad de los casos debía de tener una base redonda y no muy alta y un largo y estrecho cuello (similar a nuestros decantadores actuales), que se usaba por lo general para escanciar el vino en las copas o vasos. Ateneo comenta que para algunos era el nombre de una medida griega de capacidad al igual que el jarro y la cótila (§ *supra*) y que equivalía a doce cótilas áticas (unos cuatro litros), aunque Nicóstrato (citado por Ateneo) dice que algunas tenían una capacidad de tres congios (unos 10 litros) sirviendo entonces posiblemente, más que para escanciar, para contener o envejecer el vino¹⁶⁹⁴. Los latinos la llamaban *lagoena*, *lagonia* o *lagona* y de Plinio parece desprenderse que, al menos algunas de ellas, podían ser de una capacidad más bien mediana o grande, quizá del

¹⁶⁹³ Simó, V., “Historia del vino” en *VEVC*, p. 289.

¹⁶⁹⁴ Nicóstrato, *PCG* VII, fr. 10 y Ateneo, *Ds* XI 499B-F; Pólux, *On* VI, 14; X, 72; Hesiquio, *Lexicon* π 4486; Galeno, *SMTF* XI, 663, 11; *EG* π 487, 51. Relacionado con *lagynos* aparece en Pólux y Hesiquio el término πυτίνη/*pytine* que, aparte de ser el título de una obra de Cratino muy citada (*PCG* IV, fr. 205; 196; 199 y Ateneo, *Ds* III, 94F, X, 426B y XI, 494B-C), debía de ser una especie de botella grande forrada de esparto o mimbre (quizá un garrafón). La traductora española de Ateneo traduce la obra de Cratino, Πυτίνη, por *El botellón*.

tamaño de la urna (§ 9.4) como cabría deducir de Columela, y utilizarse entonces para contener o envejecer el vino más que para escanciarlo¹⁶⁹⁵.



Lagynos griego de cerámica. Siglo II a.C.
Museo del Louvre. París



Lagoena romana de cerámica. Siglo IV-III a.C.
Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja

9.3.11. *Oinochoe* (οἰνοχόη). *Oenochoe* en latín y Jarra en castellano.

De οἶνος (vino) y χέω (verter), οἰνοχόη/*oinochoe* vendría a significar algo así como “recipiente para verter vino”. Y así es como la define precisamente Frínico el aticista (ἐξ οὔ τὸν οἶνον εἰς τὰ ἐκπώματα ἐνέχων). Y servía y se utilizaba, desde luego, para escanciar el vino a las copas desde la cratera, donde previamente había sido mezclado con agua, y también para trasegarlo de unas vasijas a otras (ἀρύεσθαι τὸν οἶνον), sobre todo desde las grandes a las pequeñas. Debía de haber muchos tipos y formas de οἰνοχόαι, algunas de ellas no muy distintas a las nuestras. En términos generales podría decirse que la οἰνοχόη se caracterizaba por ser más alta que ancha, tener una única asa más bien alta que sobresalía del borde, una boca en forma de trébol, un tamaño de unos 20 a 40 cm. y una capacidad que oscilaría entre el medio litro y los tres litros y pico que podría alcanzar la jarra más grande de tipo panzudo, conocida también como χόος/*choos* (jarro o congio, § *supra*). Usualmente eran de cerámica (y, a veces, antropomorfas), aunque podía haberlas también de diversos metales¹⁶⁹⁶.

¹⁶⁹⁵ Plinio, *NH* XIV, 66; 85; XVI, 129; Horacio, *Sermones* II, 8, 81; Columela, *RRa* XII, 41, 1; Juvenal, *Saturae* VIII, 162; Isidoro, *Etymologiae* XX, 6, 3. Sobre la historia y formas de las botellas, cf. Robinson, J., *The Oxford Companion to Wine*, pp. 96-99.

¹⁶⁹⁶ Hesíodo, *OD* 744; Frínico el aticista, *Praeparatio sophistica* 95, 13; Plutarco, *Septem sapientium convivium* 156D; Ateneo, *Ds* XI, 480A; Pólux, *On* VI, 19; X, 75 y 122; Hesiquio, *Lexicon* o 345; Eustacio, *CHI* III, 400, 2-5.



Jarras (Oinochoai). Exhibición en la Stoa de Atalo. Atenas. (www.flickrhivemind.net).



Jarra (Oinochoi) de cerámica. Corinto. Siglo VI a.C. Museo Bodega Vivanco. Briones-Rioja.

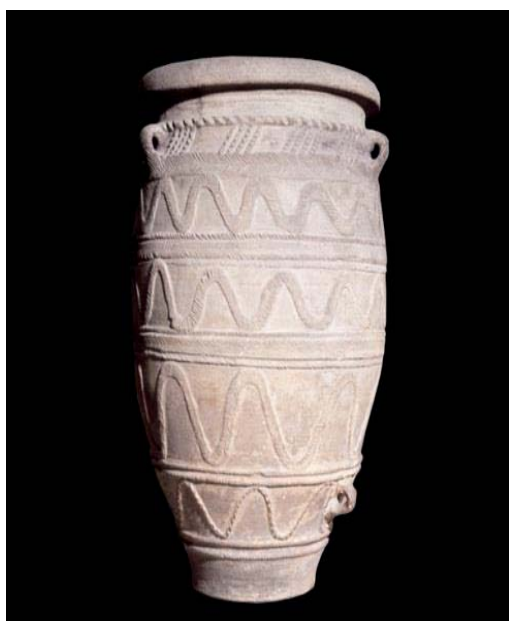
9.3.12. *Pithos* (πίθος). *Dolium* en latín y tinaja en castellano.

Los *pithoi* eran grandes tinajas de barro cocido de boca ancha, de una altura que podía sobrepasar la de un hombre y de más de un metro de diámetro en algunos casos. Entre los romanos se conocían con el nombre de *dolia*. Se empleaban de forma general como contenedores de granos, aceite y otros líquidos. Y para la fermentación del vino y a veces también para su crianza y envejecimiento. Son citados con frecuencia en la literatura griega antigua y aparecen ya en Homero¹⁶⁹⁷. Eran tan grandes que no se los podía pasar por el torno teniendo que fabricarlos a mano. Y eran tan frágiles por su peso y volumen que se consideraban prácticamente inamovibles. Solía rodeárseles la panza con aros de plomo, roble o sarmientos largos para amortiguar golpes y se aprovechaba el invierno para repararlos. Se cerraban de forma usual con una tapadera de cerámica o madera, que se adaptaba a su boca, y se sellaban con yeso, resina o pez (§ 3.2.4.2, nota 490). Podían tener una capacidad muy variable, aunque siempre grande, recibiendo el nombre de *πιθάκναι/pithacnai* los más pequeños¹⁶⁹⁸. Los *pithoi* hallados en Μύρτος/*Myrtos* (Creta), por ejemplo, podían tener una capacidad aproximada de 90 litros, los encontrados en el palacio de Pilo (Peloponeso) oscilan entre los 90 y los 300 litros. Paladio habla de un

¹⁶⁹⁷ Homero, *Ilias* XXIV, 527; *Odyssea* II, 340; Hesíodo, *OD* 94-98; Aristófanes, *Pax*, 613; Aristóteles, *Problemata* 938B, 15-22; Plutarco, *QC* 692B; Ateneo, *Ds* X, 441A-B; Galeno, *De methodo medendi* X, 313, 9; Pólux, *On* VI, 14; VII, 162; *EM* 671, 45.

¹⁶⁹⁸ *Geoponica* VI, 3, 4; Catón, *Agc* 39; Plinio, *NH* XVIII, 236; Pólux, *On* X, 131; Hesiquio, *Lexicon* π 2263; Billiard, R., *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 466-474.

dolium de 200 congios (625 litros) y Columela de *dolia* de un *culleus* y medio (unos 780 litros). Pero podía haberlos de mayor volumen y rondar los 1.000 litros como los hallados en Malia (Creta) e incluso mayores. Diodoro Sículo habla de una bodega en Acragante (Sicilia) con *pithoi* para almacenar vino de 100 ánforas de capacidad (unos 2000-2600 litros). También se han encontrado vasijas similares y de una cabida de entre 900 y 1750 litros, utilizadas para contener y fermentar vino, en Mesopotamia y entre los hititas¹⁶⁹⁹. Y, de creer a Luciano o Juvenal, un *pithos* habría sido el famoso tonel de Diógenes¹⁷⁰⁰.



Pithos (πίθος). Siglo XV a. C. (Cnoso).
Museo Británico. Londres.
(www.britishmuseum.org).



Pithos (πίθος). Siglo XVI-XV a. C. (Cnoso)
Museo arqueológico de Heraclion (Creta).
www.grisel.net/herakleion_museum.htm

9.3.13 *Phiale* (Φιάλη). *Patera* en latín y *pátera* en castellano.

Es un tipo de vaso, muy citado en la literatura antigua tanto griega como latina, que solía ser metálico o de cerámica. Tenía forma de cuenco (redondo, ancho y poco profundo) sin asas ni pie y generalmente con una protuberancia (ὀμφαλός) en el centro de la base que se elevaba hacia el interior y permitía sujetarla por debajo con el dedo de la mano. Se usaba sobre todo para las libaciones en honor de los dioses y suele aparecer también en las manos de estos en las pinturas que, como dice T. H. Carpenter, representan

¹⁶⁹⁹ Paladio, *OA* X, 11; Columela, *RRa* XII, 18, 7; Diodoro Sículo, *BH* XIII, 83, 3; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 172; 183-184; 250 y 264-265; Palmer, R., *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, pp. 168-169; Gorny, R. L., "Viticulture and Ancient Anatolia" en *OAHW*, p. 167.

¹⁷⁰⁰ Luciano, *Quomodo historia conscribenda sit* 3, 8-11; Juvenal, *Saturae* XIV, 308.

un posible banquete divino¹⁷⁰¹. Pero también podía usarse como vaso para beber en otras circunstancias. De hecho aparece en el *Banquete* de Jenofonte en el que uno de los asistentes pide una gran *phiale* para beber. Y, al final del *Banquete* de Platón, los tres asistentes que siguen despiertos y conversando “bebían de una gran *phiale* de izquierda a derecha”. Su nombre aparece ya en micénico y en Homero aunque, según dice Ateneo, citando a diversos autores, en Homero no se trata de un vaso sino de un recipiente de bronce grande y similar a una caldera (λεβητῶδες) o a un ánfora¹⁷⁰².



Phiale (pátera). Siglo VI a. C. Oro. Tal vez Grecia Occidental o quizá Sicilia. Museo Británico. Britishmuseum.org/research/collection

Phiale (pátera). Siglo V-IV a.C. Cerámica ática. Museo Británico. Britishmuseum.org/research/collection

9.3.14. *Psycter/psygeus* (ψυκτήρ/ψυγεύς) / *Cisterna frigidaria*. Y enfriadera en castellano.

La *psycter* o *psygeus* era una vasija o recipiente, de capacidad variable, que se utilizaba para refrescar el vino (§ 9.1.5). Aunque habría diferentes modelos, en líneas generales las “enfriaderas” serían básicamente de dos tipos y, en cualquier caso, evitarían el contacto de la nieve con el vino impidiendo así que las impurezas que pudiera contener la nieve pasasen al vino. Podía tratarse en unos casos de una vasija doble, digamos que con dos cámaras, una interior y en el centro de la vasija y otra exterior a este recipiente al que rodeaba y en la que se depositaría la nieve, mientras que la interior sería un recipiente más pequeño y contendría el vino (mezclado o no). Y en otros casos se trataría de

¹⁷⁰¹ Ateneo, *Ds* XI, 503F-504A; Lissarrague, F., “Un rituel du vin: la Libation” en *IVV*, pp. 126-144; Carpenter, T. H., “A Symposium of Gods?” en *IVV*, pp. 145-163.

¹⁷⁰² En micénico se encuentra en las tablillas PY Tn 996.2 (*pi-a-ra*) y Py Ta 709.1 (*pi-je-ra*); Homero, *Ilias* XXIII, 243; 270; 616; Platón, *Symposium* 223c; Heródoto, *Historiae* II, 147 y 151; Aristófanes, *Aves*, 975; Jenofonte, *Symposium* 2, 23; Píndaro, *Olympia* VII, 1; Galeno, *CMPG* XIII, 1057, 3; Ateneo, *Ds* XI, 500F-502B; Plauto, *Amphitruo* 419; Virgilio, *Aeneis* III, 67; Horacio, *Carmina* I, 19.

recipientes no muy grandes, de cuerpo en forma de bulbo y con un tallo no muy corto y más o menos de la anchura del pie, que contenían el vino (puro o ya mezclado) y que se introducían en otra vasija más grande y ancha en la que se vertía con anterioridad la nieve, agua fría o hielo, de forma que el recipiente que contenía el vino (ψυκτήρ/*psycter*) quedaba en contacto con estos elementos y el líquido contenido en él se refrescaría¹⁷⁰³. En todos los casos la boca de la vasija que contenía el vino no sería muy ancha y el vino se sacaría de ella seguramente con un *ephebos* o venencia (§ 9.3.18), como el que puede verse en la imagen izquierda de más abajo, o con algún utensilio similar. El uso de enfriaderas, de todos los modos, aparece en numerosas referencias de diversos autores¹⁷⁰⁴ y, a veces, se habla de beber el vino directamente desde la enfriadera, se supone que para exagerar la situación de beberlo en demasía¹⁷⁰⁵.



Un sirviente vierte en una copa vino sacado con un *ephebos* de una cratera refrescada en un *psycter*. Jarra (Οἰνοχόη) de pinturas negras. Museo Nacional de Atenas. Brun, J. P., *Le vin et l'huile*, p. 113.



Psycter ática de cerámica atribuida a Oltos. Siglo VI. a. C. Museo Metropolitano de Nueva York. (www.metmuseum.org).

¹⁷⁰³ Ateneo, *Ds* XI, 502D-503D; Platón, *Symposium* 213e-214a.

¹⁷⁰⁴ Plutarco, *Septem sapientium convivium* 149B, 13; Filóstrato, *Vita Apollonii* III, 27, 31; Pólux, *On* X, 75. Hesiquio, *Lexicon* ψ 264; Eustacio, *CHO* I, 346, 17; *Suda*, ψ 151

¹⁷⁰⁵ Ateneo, *Ds* II, 58C; Alexis, *PCG* II, fr. 9; Menandro, *PCG* VI 2, fr. 401 (ambos fragmentos en Ateneo, *Ds* X, 431F y XI, 502E). La enfriadera que menciona Platón en *Symposium* (213e-214a), y que se bebió Alcibíades de un trago, tenía una capacidad, según el texto, de ocho cótilas (algo más de dos litros).

9.3.15. *Rhyton* (ῥυτόν). *Rhytium* en latín y ritón en castellano.

Definido por Focio como εἶδος ποτηρίου (“una clase de vaso”), bajo este nombre se conoce, por lo general, un vaso cónico y alargado, muchas veces zoomorfo representando un animal entero o solo una parte de él, casi siempre decorado y muy elaborado, y dotado de un agujero en el fondo. De distintos materiales (oro, plata, cerámica) se relaciona con el culto y con el vino. Parece ser que se empleaba en las libaciones a la divinidad y otras ceremonias religiosas, pero también para beber vino e incluso para mezclarlo y filtrarlo. Según Ateneo, Teofrasto y Cameleonte de Heraclea dicen que el ritón era un vaso que se asignaba o se atribuía solo a los héroes, mientras que Píndaro menciona a los centauros bebiendo vino con ritones. Y Doroteo de Sidón (citado también por Ateneo) aclara que los ritones eran semejantes a cuernos y que estaban perforados por la parte de abajo por donde salía un delgado chorro de líquido que terminaba en la boca del bebedor y que de ahí viene su nombre, de ἀπό τῆς ῥύσεως (“del flujo” o “del fluir”)¹⁷⁰⁶. Probablemente su origen estuvo en la Creta minoica aunque es posible que, lo mismo que la vid, llegase a la isla también desde el Oriente o que surgiesen en ambas zonas de forma más o menos simultánea¹⁷⁰⁷. Hay muchas referencias en los autores griegos al ritón (aunque ninguna de ellas anterior al siglo V a. C.), un vaso que, además de para beber, pudo servir también como contenedor de vino e incluso como decantador y filtro según opinión de C. Seltman¹⁷⁰⁸.

Asociado a este vaso aparece también en la literatura griega antigua el nombre de κέρας (“cuerno”), siendo posible que se trate de un único vaso con dos nombres distintos o

¹⁷⁰⁶ Focio, *Lexicon* ρ 493; Teofrasto, *De ebrietate*, fr. 575 Fortenbaugh; Cameleonte de Heraclea, *De ebrietate*, DSA IX, fr. 9; Píndaro, fr. 166 Snell-Maehler; Doroteo de Sidón (citados los cuatro por Ateneo, Ds XI, 496F-497E; 461B-C y 476A-B).

¹⁷⁰⁷ Allen, H., *A History of Wine*, p. 37; McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 272-274; Seltman, C., *Wine in the Ancient Worl*, p. 53, quien afirma que también existían ritones en Egipto por las mismas fechas que en Creta (siglo XV a. C.). Y entre los hititas los ritones debieron de ser igualmente bastante usuales, sobre todo los zoomorfos (Gorny, R.L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, pp. 166-167). Y también en Persia, Asiria o Palestina (McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 177-178, 183-186 y 224; Stronach, D. “The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Millennium” en *OAHW*, pp. 180-185).

La palabra ῥυτόν, por otra parte, no está presente en griego micénico pero se conservan vasos de cabeza de toro identificados como ritones de época micénica y en un inventario de vasos de Cnos (tablilla KN K 872), aparece la palabra *ke-ra-a* que bien pudiera ser el nombre más antiguo de este vaso, según puede leerse en Ateneo (Ds XI, 497C): ἐκαλεῖτο δὲ τὸ ῥυτόν πρότερον κέρας (“anteriormente al ritón se le llamaba cuerno”). Y una representación gráfica del ritón aparece en la llamada ánfora Hubbard (Chipre) fechada en torno al año 900 a. C (§ 9.3.18).

¹⁷⁰⁸ Seltman, C., *Wine in the Ancient Worl*, p. 53. De los autores griegos que mencionan el ritón están, entre otros (además de los citados antes), Polibio, *Historiae* XIV, 11, 2; Sófocles, *TGrF* IV, fr. 772; Epínico, *PCG* V, fr. 2; Pólux, *On* 6, 97; Diodoro Sículo, *BH* XX, 63, 4.

de dos vasos realmente diferentes (Ateneo les dedica apartados distintos en el libro XI que destina al inventario de vasos). Aunque lo más probable, como dice J. M. Dentzer, es que, en origen, los ritones fueran simplemente cuernos de animales que con posterioridad fueron recubiertos con ornamentos metálicos y que andando el tiempo se fabricasen también de cerámica o de metal. Y que llegasen en algún momento a sustituir a los cuernos y adquiriesen en algunos casos formas de animales. Y el recipiente en forma de cuerno que aparece en algunas escenas de banquetes áticos sobre vasos de cerámica a partir de la época arcaica, no sería tampoco más que una forma reciente del antiguo κέρας o “cuerno para beber”, del que la moderna arqueología ha hallado en los últimos tiempos algunos ejemplares en Tracia y Escitia y ha atribuido a esta zona el origen de estos objetos¹⁷⁰⁹. Y, quizá por eso, “los ritones fuesen semejantes a cuernos” como decía Doroteo de Sidón, y “se les llamase en un principio cuernos”, como dice Ateneo, quien añade que “los primitivos bebían en cuernos de toros y ello puede deducirse de que mezclar el vino con el agua aún se llama κέρασαι”¹⁷¹⁰.



Ritón de cabeza de asno, Atenas. Ca. 470–460 a. C.
Museo del Louvre. París.
www.mlahanas.de/greeks/lx/



Ritón micénico de cabeza de toro (1300-1200 a. C.)
hallado en una tumba de la isla de Cárpatos. Museo
británico. Londres. www.mlahanas.de/greeks/lx/

¹⁷⁰⁹ Ateneo, *Ds* XI, 476A-E y 496F-497E; Eustacio, *CHI* IV, 678; *CHO* I, 37; Dentzer, J. M., *Le motif du banquet couché* ..., pp. 143- 144.

¹⁷¹⁰ Doroteo de Sidón y Ateneo, *Ds* XI, 497B-E; 476A. También el *EM* (504, 25-35) ofrece una etimología similar. Y Nono de Panópolis (*Dionysiaca* XII, 359-362) asocia igualmente κέρας (“cuerno”) con κεράννυμι (“mezclar”): “Como entonces las copas no existían sacaban la bebida con cuernos de toro y de ahí que se tomara el nombre del cuerno para la mezcla del vino”. Sobre esta etimología, véase § 9.3.5, nota 1686. Y porque bebían en cuernos de toro, dice también Ateneo, “muchos poetas llaman Toro a Dioniso”.

Pero el “cuerno de beber” aparece también como un vaso con personalidad propia en varios textos griegos, a partir del siglo V a. C., haciendo referencia bien a un objeto rústico o bárbaro que las tribus del norte de Grecia y de Tracia utilizaban para beber, o bien, como ocurre en Esquilo, Sófocles o Hermipo (en citas recogidas por Ateneo), a cuernos de plata y oro utilizados para beber pues, añade Ateneo, “también los atenienses hacían cuernos de plata con los que bebían”¹⁷¹¹.

9.3.16. *Scyphos* (Σκύφος). *Scyphus* en latín y escifo en castellano.

El escifo era una especie de copa o taza para beber vino no muy distinta de la cótila (podría incluso confundirse con ella). Profunda, con dos asas y con una base baja y ancha, Hesiquio lo define como “un tipo de vaso o una copa” (εἶδος ποτηρίου, ἢ ἔκπωμα), Pólux como un tipo de copa y Focio y la *Suda* como vaso (ποτήριον). E Isidoro lo define como aguamanil, “donde nos lavamos las manos”¹⁷¹².



Scyphos. Atenas. Tipo ático. Siglo V a. C. Museo Metropolitano de Nueva York. (www.metmuseum.org/collections/).



Scyphos atribuido a Polignoto. Tipo corintio. Atenas 460 a. C. Museo Hearst, Berkeley (www.hearstmuseumberkeley.edu/exhibitions).

Según Ateneo el término σκύφος derivaría o estaría en relación “con σκαφίς, un cuenco redondo de madera que se usaba como contenedor de leche o suero” utilizado por las gentes del campo. Teócrito lo utiliza todavía en este sentido “para ordeñar una cabra y hacer una libación a las musas”. Posteriormente, continúa Ateneo, “se fabricaron escifos

¹⁷¹¹ Pueblos como los molosos y peonios son citados por Teopompo de Quíos (*Historiae*, FGrH 115 fr. 38 y 284 y Ateneo, *Ds* XI, 468D y 476D) y los tracios por Jenofonte (*Anabasis* VII, 2, 23 y VII, 3, 24-26); Esquilo, *TGrF* III, fr. 307; Sófocles, *TGrF* IV, fr. 483; Hermipo *PCG* V, fr. 43 (los tres fragmentos en Ateneo, *Ds* XI, m-D).

¹⁷¹² Hesiquio, *Lexicon* σ 1205; Focio, *Lexicon* σ 526; *Suda*, σ 728; Pólux, *On* X, 66; Isidoro, *Etymologiae* XX, 6, 5.

de cerámica y de plata a imitación de aquellos (σκαφύδες). Y los primeros que se crearon y adquirieron fama fueron los llamados beocios (Βοιωτικοί) siendo Heracles el primero que se sirvió de este tipo de recipiente durante sus expediciones” (también Macrobio dice que el *scyphos* era el vaso utilizado de forma usual por Heracles). Y tras los beocios, que cita también Baquilides, destacaron, dice Ateneo, los llamados rodios y en tercer lugar los siracusanos¹⁷¹³. Lo mencionan ya Homero, Hesíodo o Anacreonte y según Eurípides el *scyphos* que usaba el cíclope Polifemo era de tres codos de ancho por cuatro codos de profundidad¹⁷¹⁴. En todo caso, parece ser que había dos modelos distintos, el ático y el corintio que se diferenciaban por la posición de las asas. Con asas pequeñas y horizontales proyectadas desde el borde (el corintio) o con asas en forma de lazo que salen por debajo del borde y lo superan un poco en altura (el ático).

9.3.17. *Stamnion/stamnos* (σταμνίον/στάμνος).

El *stamnion* o *stamnos* era una pequeña vasija de forma globular que se distingue por sus asas, generalmente horizontales, implantadas en la panza y por su boca que, lo mismo que su base, se estrecha en comparación con el tamaño total.



Stamnion ático de cerámica. Siglo V a.C. Museo Ashmolean. Oxford (www.beazley.ox.ac.uk/images/pottery/shapes).



Stamnion ático de cerámica. Siglo VI a.C. Museo Británico. Londres (www.britishmuseum.org/research/collection).

¹⁷¹³ Teócrito, *Idyllia* I, 143; Baquilides, fr. 27 Snell-Maehler y Ateneo, *Ds* XI, 499E-500C; XI, 498A-499B; Macrobio *St* V, 21, 1-2 y 16; Eustacio, *CHO* II, 65, 15-16; Luciano, *Symposium* 14, 8.

¹⁷¹⁴ Homero, *Odyssea* XIV, 112; Hesíodo, frs. 271y 272 Merkelbach-West; Anacreonte, *PGM* 433; Alexis, *PCG* II, fr. 135 (fragmentos en Ateneo, *Ds* XI, 498A-E); Eurípides, *Cyclops*, 390-393.;

Un escolio al verso 196 de *Lysistrata* de Aristófanes dice que “los áticos llamaban propiamente *stamnia* a las vasijas tasiotas” y así lo define también Focio: σταμνία: τὰ Θάσια κεράμια· οἱ δὲ καὶ τὰ Χῖα καὶ τὰ Μενδαῖα. Y muy similar es asimismo el comentario que hace Pólux al hablar de esta vasija, mientras que Hesiquio la define como ὑδρία/*hydria* (hidria, vasija usada para contener agua y bastante similar al *stamnion*). Tenía una capacidad aproximada de unos siete a ocho litros, según calcula Salviat para el *stamnos* tasiota, y su uso primordial era el almacenamiento de líquidos y la conservación y envejecimiento del vino¹⁷¹⁵.

9.3.18. Otros recipientes.

Además de los mencionados en las páginas anteriores existían otros muchos recipientes y utensilios, relacionados con el vino, que podían tener diferentes usos (para contener vino, para sacarlo de las vasijas grandes y trasegarlo, para catarlo...). Algunos de ellos con nombre un tanto genérico y poco concreto, y otros con nombre y uso más específico¹⁷¹⁶. Entre ellos cabe citar:

Aryster/anaryster/arystichos (ἀρυστήρ/ἀναρυστήρ/ἀρύστιχος) y también *arysis* y *arystis* (ἄρυσις/ἄρυστις). Con estos nombres debían de designarse recipientes pequeños (de una capacidad no superior al litro) de asa bastante alta, o mango largo y en forma de cazo, que se utilizaban para sacar y trasegar el vino de las vasijas grandes (ἀρύεσθαι τὸν οἶνον) y posiblemente también para catarlo y beberlo. A veces se les confundiría con el ciato, según dice Ateneo, y en ocasiones serían nombres equivalentes a la cótila o a la *oinochoe* como dicen Hesiquio, Focio o el *EM*¹⁷¹⁷.

Bicos (βῖκος). Debía de ser una especie de ánfora para contener y transportar vino u otros líquidos y granos, pero de tamaño más pequeño (quizá la mitad). Hesiquio lo define como “un *stamnos* con orejas” (στάμνος ὄτα ἔχων). Aparece ya mencionado en Jenofonte, Heródoto, Efipo de Atenas y en varios autores más tardíos. A veces se designaba con este

¹⁷¹⁵ Aristófanes, *Lysistrata*, 196-199; *Ranae*, 22 donde utiliza *stamnion* como epíteto de Zeus y le hace decir a Dioniso que es “hijo de *Stamnion*”; Teofrasto, *CP* II, 18, 4; Platón el cómico, *PCG* VII, fr.205 y Ateneo, *Ds* XI, 783F; Pólux, *On* VII, 162; X, 72; Focio, *Lexicon* σ 534, 19; *SCHAK*, *Lysistrata* v. 196; Hesiquio, *Lexicon* σ 1635; Eustacio, *CHO* I, 418, 2-6; Salviat, F., “Le vin de Thasos: amphores, vin et sources écrites” en *RSAG*, p. 154.

¹⁷¹⁶ Allen, H., *A History of Wine*, pp. 32-38.

¹⁷¹⁷ Aristófanes, *Vespae*, 855; Heródoto, *Historiae* II, 168; Frínico el aticista, *Praeparatio sophistica* 48, 17; Ateneo, *Ds* X, 424B-D; XI, 783F; Pólux, *On* VI, 19; X, 75; Hesiquio, *Lexicon* α 4565 y 7561-7565; Focio, *Lexicon* α 2916; *EM*, 151, 2; Eustacio, *CHI* IV, 241 y 435.

término no una vasija sino un vaso para beber líquidos aunque tal vez un tanto grande ya que existía también el término diminutivo βυκίον/*bicion* (“vasito”)¹⁷¹⁸.

Cados (κάδος). *Cadus* en latín. Era el nombre de una vasija griega. Hesiquio la define como *ceramion* (§ *infra*) y los jonios, según dice Clitarco de Alejandría citado por Ateneo, también la llamaban así. Isidoro la define como “ánfora griega de tres urnas de capacidad” (unos 39 litros) y Pólux (citando a Fililio) comenta que se llamaba *cados* a un ánfora de una metreta (§ 9.4) de capacidad, más o menos la misma de la que habla Isidoro. Su uso principal debía de ser para conservar y envejecer el vino, como el ánfora. Y en este sentido parece que es como utiliza Plinio este término. Y como lo interpreta J. André¹⁷¹⁹. El *cados* lo citan ya Arquíloco, Heródoto o Aristófanes. Y los escritores latinos suelen emplear este término para los vinos griegos y reservar ánfora para el vino italiano¹⁷²⁰. Pero *cados* también debía de ser una especie de vaso (ποτήριον), o más bien un jarro grande, que podía emplearse asimismo para beber. O eso dice al menos Ateneo citando a Simias y a Anacreonte. Aunque en una cita que hace de Hédilo de Samos este habla de *cadoi* de cuatro congios de capacidad (unos 13 litros), un poco grandes, sin duda, para beber. También Alexis habla de beber el vino directamente desde los *cadoi*¹⁷²¹.

Ceramion (κεράμιον). Puede ser un término genérico para designar cualquier vasija o recipiente de cerámica (y así se encuentra utilizado muchas veces), pero también podía hacer referencia a un vasija concreta de una capacidad, dice J. André, similar a la del *cados* (unas tres urnas o treinta y nueve litros) y que los latinos solían traducir por *testa*. Y lo mismo que *cados*, *testa* es un término que solían reservar para vinos griegos¹⁷²².

¹⁷¹⁸ Jenofonte, *Anabasis* I, 9, 25; Heródoto, *Historiae* I, 194; Efipo de Atenas, *PCG* V frs. 8 y 24 y Ateneo, *Ds* I, 29D; II, 57E; XIV, 642E; Pólux, *On* VI, 14; X, 73; Luciano, *Dialogi meretricii* 14, 2, 17; Hesiquio, *Lexicon* β 607; *Suda*, β 285; Eustacio, *CHI* IV, 256, 17.

Como vaso o vasito para beber, Ateneo, *Ds* XI, 784D; Dioscórides, *MM* II, 78, 1; Pablo de Egina *EML* VII, 20, 33, 25; Aecio, *LibMed* XVI, 133; Erotiano, *Vocum Hippocraticarum collectio* 59, 3.

¹⁷¹⁹ Hesiquio, *Lexicon* κ 62; Ateneo, *Ds* XI, 473B; Isidoro, *Etymologiae* XVI, 26, 13; Fililio, *PCG* VII, fr. 6 y Pólux, *On* X, 70-71; Plinio, *NH* XIV, 97 y 136; André, J., *Pline l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 57.

¹⁷²⁰ Arquíloco, *IEG* I, fr. 4, 7 y Ateneo, *Ds* XI, 483D; Heródoto, *Historiae* III, 20; Aristófanes, *Acharnenses*, 549; *Pax*, 1202; Tibulo, *Elegiae* II, 1, 28; Plinio, *NH* XIV, 97; André, J., *Pline l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 57.

¹⁷²¹ Simias, *CA* fr. 27; Anacreonte, *PMG* 373; Hédilo, *EAP*, epigrama 25; Alexis, *PCG* II, fr. 9 (citas en Ateneo, *Ds* XI, 472E-473B y X, 431F). La capacidad del *cados* oscilaría, pues, probablemente entre 13 y 39 litros. Claro que, como dice el propio Ateneo, existía asimismo un *cados* más pequeño conocido como καδίσκος/*cadiscos* que era también el nombre de la urna donde se recogían los votos de los tribunales.

¹⁷²² Catón, *Agc* 113; Tibulo, *Elegiae* II, 3, 47; Horacio, *Carmina* I, 20; III, 14; Plinio, *NH* XIV, 57; André, J., *Pline l'Ancien. HN, libre XIV*, comentario al párrafo 57.

Hesiquio define *ceramion* como *stamnion* de vino o agua (τὸ τοῦ οἴνου ἢ ὕδατος σταμνίον), pero este lexicógrafo también define el *cados* como un *ceramion*. En cualquier caso es un término muy presente en la literatura griega antigua y no fácil de traducir¹⁷²³.

Cothon (κώθων). Era un vaso grande de metal de uso casi exclusivamente militar (una especie de cantimplora con mucha probabilidad) que llevaban los soldados, sobre todo los espartanos, como equipo de campaña. Su origen, como dicen Critias, Ateneo, o Pólux era lacedemonio. Lo menciona ya Jenofonte y Critias lo describe así: “el *cothon* resulta especialmente adaptado al servicio militar porque a menudo hay que beber agua que no está limpia y el *cothon* tiene prominencias (ἄμβωνας) que retienen la suciedad en su interior y, además, no se ve con mucha claridad lo que se bebe”. Del nombre de este vaso derivaría andando el tiempo el verbo κωθονίζομαι (“beber con vasos grandes” y con posterioridad “hartarse de vino”, “emborracharse”) y los sustantivos κωθωνία y κωθωνισμός (“borrachera”). Y, según dice Ateneo, también el término ἀκρατοκώθωνες que se aplica a los que trasiegan vino puro en gran cantidad¹⁷²⁴.

Ephebos (ἔφηβος). Ateneo, citando a Filemón de Atenas, dice que se denominaba así al vaso “que hace entrar en el lecho” (ποτήριον ἐμβασικοίταν). Lo menciona también el cómico Esteban (o Estéfano) y aparece representado en algunas pinturas de crateras, copas o *stamnia*. En realidad, parece que era un utensilio utilizado para sacar vino de las vasijas grandes y boca no muy ancha. Debía de ser algo muy similar al catavino o venencia que se utiliza en Jerez para extraer el vino de las pipas, tal vez metálico o quizá una especie de caña de bambú con un pequeño receptáculo en una de sus puntas¹⁷²⁵.

Geusterion (γευστήριον). Debía de ser un pequeño utensilio que podía servir para sacar el vino de las vasijas (así lo considera Pólux) y, a la vez, para degustarlo. Posiblemente fuera el equivalente a un catavino en el sentido actual del término, quizá con forma de cucharón o cazo poco profundo. Es mencionado por Aristófanes. Y Ferécrates lo compara con “vasos de arcilla, hechos para varones, pequeños, chatos, poco profundos,

¹⁷²³ Hesiquio, *Lexicon* κ 62; 2270; Pólux, *On* VI, 14; Heródoto, *Historiae*, III, 6; Ateneo, *Ds* I, 3F; 32A; XI, 473B; Galeno, *SMTF* XII, 313, 1-5; *Geoponica* VIII, 34; 36; 42.

¹⁷²⁴ Jenofonte, *Cyropaedia* I, 2, 8; Aristófanes, *Equites*, 600; *Pax*, 1094; Critias, *Lacedaem. respublica*, fr. 34 Diels-Kranz y Ateneo, *Ds* XI, 483B-484C; Plutarco, *Lycurgus* 9, 4-5; Pólux, *On* VI, 31; 97; Hesiquio, *Lexicon* κ 3219; *Suda* κ 2225. Cf. Villard, L. “Du vin pour la santé des troupes” en *VSGA*, pp. 56-60.

¹⁷²⁵ Esteban (o Estéfano) el cómico, *PCG* VII, fr. 1 y Ateneo, *Ds* XI, 469A-B; Pólux, *On* VI, 19; X, 75; Eustacio, *CHI* IV, 726, 10; Allen, H., *A History of Wine*, p. 34. Véase el utensilio que tiene en la mano la figura del sirviente en la pintura de la cratera que representa una enfriadera o *psycter* (§ 9.3.14) o en el *stamnion* del museo *Ashmolean* (§ 9.3.17). O “el joven con *ephebos*” en la pintura de Brygos (§ *infra*).

casi sin paredes y de muy poca capacidad”, frente a las grandes copas, dice con ironía, hechas para las mujeres¹⁷²⁶.

Lepaste (λεπαστή). Tal vez fuera un vaso en forma de concha o lapa (λεπάς), aunque Ateneo dice que recibía el nombre “de los que gastan mucho dinero en borracheras y despilfarros, a los que llamamos glotones” (οὗς λαφύκτας καλοῦμεν). Y agrega que era una copa de gran tamaño, como sugieren Antífanes o Fililio, y que mientras unos, como Aristófanes, Apolodoro de Atenas o Licofrón de Calcis, dicen que era una especie de κύλιξ/*cylix* (§ 9.3.7) para beber, otros como Amerias dice que se llamaba *lepaste* a un tipo de jarra (οἶνοχόη/*oinochoe*, § 9.3.11), lo que de alguna forma podría explicar el gran tamaño de la copa que dice Ateneo. En todo caso, la *Suda*, y una glosa a la *Paz* de Aristófanes definen *lepaste* como un “vaso mayor que el *cylix*” y Pólux comenta que *lepaste* no era solo una copa para beber sino también una jarra/*oinochoe* para sacar vino de las tinajas. Y así define este vaso también Hesiquio: como *cylix* y como *oinochoe*¹⁷²⁷.

Oinerysis (οἰνήρυσις). Tal y como dice Aristófanes (“trae un *oinerysis* para sacar vino para la “Fiesta de los Jarros”) debía de ser una especie de cazo o jarra de asa larga utilizado para sacar vino de las vasijas grandes. Hesiquio, Focio y una glosa a los *Acarnienses* de Aristófanes lo definen como un vaso, similar a la cótila o a la *oinochoe*, utilizado para sacar el vino de las tinajas. Y Frínico el aticista y Pólux también lo identifican como un recipiente para esos fines (ἀρύεσθαι τὸν οἶνον, dice Pólux)¹⁷²⁸.

Ollas rodias (Ῥοδιακαὶ χυτρίδες). Debían de ser pequeños vasos de cerámica que se utilizaban para calentar el vino (o agua con sustancias aromáticas que se añadía al vino) en la idea de que así el vino embriagaba menos, según dice Aristóteles (§ 9.1.3 y nota 1603).

Siphon (σίφων). Sifón. Era un tubo más o menos flexible (posiblemente alguna caña hueca por dentro) y más o menos largo que debía de utilizarse con preferencia para extraer vino de las vasijas grandes o medianas (tinajas, ánforas, *cadoi*...) y para hacer trasiegos entre ellas. Pero podía utilizarse también para beber el vino o catarlo. Y no debía de

¹⁷²⁶ Aristófanes, *PCG* III, fr. 310 y Pólux, *On* X, 75; Ferécrates, *PCG* VII, fr. 152 y Ateneo, *Ds* XI, 481B-C; Pólux, *On* II, 110; VI, 99; *Suda* α 1785; Allen, H., *A History of Wine*, p. 34.

¹⁷²⁷ Antífanes, *PCG* II, fr. 47; Fililio, *PCG* VII, fr. 5; Aristófanes, *PCG* III 2, fr. 174; Apolodoro de Atenas, *FGrH* 244, fr. 258; Licofrón de Calcis, fr. 85 Strecker; Amerias, pág. 10 Hoffman (todos en Ateneo, *Ds* XI, 485A-F); Aristófanes, *Pax*, 916; Pólux, *On* VI, 19 y 95; X, 75; Hesiquio, *Lexicon* λ 663-664; *Suda*, λ 285; Eustacio, *CHI* IV, 537-538; *SCHAH*, *Pax*, 916.

¹⁷²⁸ Aristófanes, *Acharnenses* 1067-1068; Frínico el aticista, *Praeparatio sophistica* 69, 10; 95, 6; Pólux, *On* VI, 19; X, 75; Hesiquio, *Lexicon* ο 319; Focio, *Lexicon* ο 320, 19; *Suda*, ο 117; *SCHAJ*, *Acharnenses*, 1067; Sobre la “Fiesta de los Jarros”, § 7.4.3 y nota 1494.

emplearse solo con el vino. Al parecer, también se utilizaba para beber cerveza, agua y otros líquidos como los zumos de frutas. Se tienen noticias de su uso ya en el tercer milenio en Mesopotamia y algo más tarde en Anatolia y Egipto. Y aparece pintado en un ánfora griega del siglo IX a. C.¹⁷²⁹. Lo cita Hiponacte de Éfeso (σίφωνι λεπτῷ τὸ ἐπίθημα τετρήνας, “perforada la tapa con un fino sifón”), como si se utilizase ya con regularidad en Grecia como catavino. Aristófanes no cita el sifón pero sí emplea el verbo σιφωνίζειν τὸν οἶνον (“beber o extraer el vino con un sifón”) y Pólux, comentando este pasaje, cree que para Aristófanes *siphon* era sinónimo de *geusterion* (§ *supra*). Bastante más tarde el alejandrino Herón hace un uso frecuente de él y aparece citado también en otros autores. Y algunos médicos lo usaban como un instrumento clínico para llevar humo a la boca o al oído con la idea de curar determinadas dolencias como la tos o durezas del oído¹⁷³⁰.



Mujer bebiendo con un sifón. Ánfora Hubbard. Chipre (siglo IX a.C.). Allen, H., *A History of Wine*, p. 35.



Joven con *ephebos* (“venencia”). Copa ática. Pintura de Brygos (siglo V a.C.). Allen, H., *A History of Wine*, p. 35.

¹⁷²⁹ McGovern, P., *Ancient Wine*, pp. 155-156, 179 y 187; Mangado Alonso, M. L., *El vino de los faraones*, pp. 99 y 115; Allen, H., *A History of Wine*, p. 36; Seltman, C., *Wine in the Ancient World*, pp. 51-52; Gorny, R.L., “Viticulture and Ancient Anatolia” en *OAHW*, p. 156.

¹⁷³⁰ Hiponacte, *IEG* I, fr. 56 y Pólux, *On* VI, 19; Aristófanes, *Thesmophoriazusaí*, 557; Alejandro de Afrodísias, *Problemata* II, 59; Herón, *Pneumatica* I, 1; Pólux, *On* X, 75; *EM* 715, 6; Hesiquio, *Lexicon* σ 790; *Suda* σ 512; Dioscórides, *MMV*, 105 y 107; Aecio, *LibMed* VII, 106, 43-46.

9.4. Medidas, pesos y monedas.

Lo mismo que ocurría con el calendario, casi cada *polis* griega tenía su propio sistema metrológico que, además, fue cambiando a lo largo del tiempo, por lo que es imposible encontrar una equivalencia única con nuestro sistema métrico decimal. Los patrones monetarios, además, en origen fueron definidos por los patrones ponderales y los nombres de las monedas eran nombres de peso. Los sistemas metrológicos más utilizados en la Grecia antigua fueron los de las islas de Egina y de Eubea y, a partir de la reforma de Solón, el de Atenas. En Egina el patrón monetario y de peso (el más antiguo de Grecia si exceptuamos los del Asia Menor) era el estáter de plata de 12 gramos y fue adoptado por diversas ciudades (Mileto, Islas Cícladas). El patrón eubeo era el dracma de 4,36 gramos y el tetradracma de 17,2 gramos y fue adoptado por Atenas, Corinto y Sicilia. Los datos del presente apéndice son por tanto, solo aproximados y en él figuran únicamente las medidas y monedas que se citan en el texto. Las equivalencias se han tomado, por otra parte, del *Dictionnaire Grec-Francaise* de A. Bailly, pp. 2196-2200, y del *Léxico de la antigüedad griega* de C. Vial, pp. 146-147 y 152-153, completadas en algún caso con las que aparecen en la versión española de *Geoponica*, pp. 633-634 y en el tratado de Galeno *De ponderibus et mensuris* (XIX, 748-781).

Ánfora.	El ánfora ateniense, tras la reforma de Solón, equivalía a unos 19, 5 litros aproximadamente (pero no todas las ánforas griegas tenían la misma capacidad). Y el ánfora romana equivalía a unos 26, 3 litros.
Ciato	Vaso griego para sacar vino de las ánforas, catarlo y beberlo. Aproximadamente 0, 045 litros.
Codo	Medida griega y romana de longitud. Aproximadamente unos 45 cm.
Congio o jarro	Aproximadamente 3, 30 litros. Equivalía a 12 cótilas.
Cótila	Medida griega de volumen. Aproximadamente 0, 27 litros o seis ciatos.
<i>Culleus</i> (odre)	Medida romana de volumen. Unas 20 ánforas o 40 urnas. Unos 520 litros.
Dracma	Moneda griega y unidad de peso. Dependiendo de los sistemas y momentos, entre 4,32 (con Solón) y 6, 18 gramos en el sistema eginense. Equivalía a 6 óbolos.
Estadio	Medida griega de longitud. Usualmente Entre 177 y 210 metros.
Estáter	Patrón monetario griego y unidad de peso. El de Egina, de plata, pesaba 12 gramos. Según lugares y épocas su valor podía ser de dos o cuatro dracmas.

<i>Hecte y hemiecte</i>	Medidas griegas de capacidad equivalentes a 32 (16) cótilas o bien 8, 60 (4, 30) litros.
<i>Medimnos</i>	Medida griega de capacidad equivalente (en el Ática) a 192 cótilas o 52 litros aproximadamente.
Metreta	Medida griega de volumen. Unas dos ánforas o doce congios. Unos 39 litros.
Mina	Unidad monetaria griega y unidad de peso. Como unidad monetaria equivalía a 100 dracmas. Y como peso ático, unos 600 gramos, pero fue variando con el tiempo (432 g. con Solón).
Óbolo	Unidad monetaria griega y unidad de peso. Como unidad monetaria equivalía a la sexta parte de un daracma (0,16). Y como peso ático, unos 6 decigramos.
Pie	Medida griega y romana de longitud. Aproximadamente unos 30 cm.
Pletro (πλέθρον)	Medida griega de longitud que equivalía a 100 pies (unos 30 metros) y de superficie equivalente a unos 10.000 pies cuadrados (aproximadamente unos 1000 metros cuadrados).
Quénice (χοῖνιξ)	Medida griega de capacidad equivalente a cuatro cótilas (1,08 litros).
Sestercio	Unidad monetaria romana de plata equivalente a dos ases y medio o 30 onzas (una onza = 20 grs. aproximadamente).
Talento	Unidad monetaria griega y unidad de peso. Equivalía a 60 minas o 6000 dracmas. Unos 26 kg. (con Solón).
Urna	Medida romana de volumen. Unos 13, 13 litros o media ánfora.
Yugada (<i>iugerum</i>)	Medida romana de superficie. Era la tierra que podía arar una yunta de bueyes en un día y equivalía más o menos a 25 áreas (1/4 hectárea).

10. Bibliografía

10.1. *Autores antiguos. Ediciones y traducciones al castellano.* Incluye (al final) obras de varios autores y textos anónimos (*Biblia, Geoponica, Suda, Léxico Zonaras*, etc.)

- Aecio — *Aëtii Amideni LibMed. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. VIII), Teubner, Leipzig, 1935 (edición de A. Olivieri).
- Africano, Sexto Julio — *Les Cestes de Julius Africanus*, Sansoni, Florencia, 1970 (edición de J. R. Vieillefond).
- Alcifrón — *Alciphronis rhetoris epistularum libri iv*, Teubner, Leipzig, 1905, (edición de M. A. Schepers), reimp. 1969.
— *Cartas de pescadores, campesinos, parásitos y cortesanas*, Editorial Gredos, Madrid, 1988 (introducción, traducción y notas de E. Ruiz García).
- Alejandro de Afrodiasias — *Commentaria in Aristotelem Graeca* (Vol. I-II), Reimer, Berlín, 1887-1891 (edición de I. Bruns, M. Hayduck y M. Wallies).
— *Physici et medici Graeci minores* (2 vols.), Reimer, Berlín, 1841, reimp. 1963 (edición de J. L. Ideler).
- Alejandro de Trales — *Alexander von Tralles. Therapeutica. De febris* (2 vols.), Braumüller, Viena, 1978, reimp. 1963 (edición de T. Puschmann).
- Apicio — *De re coquinaria (Apicii decem libri qui dicuntur De re coquinaria)*, Teubner, Leipzig, 1969 (edición de M. E. Milham).
- Apión — *Die Fragmente des Grammatikers Dionysios Thrax*, De Gruyter, Berlin, 1977 (edición de S. Neitzel).
- Apolonio el sofista — *Apollonii Sophistae Lexicon Homericum*, Reimer, Berlín, 1833 (edición de I. Bekker), reimp. 1967.
- Apuleyo de Madaura — *Apologia (Apulei Platonici Madaurensis Opera quae supersunt* (Vol. 2), Teubner, Leipzig, 1959 (edición de R. Helm).
— *Apología*, Editorial Gredos, Madrid, 1980 (introducción, traducción y notas de S. Segura Munguía).
— *Metamorphoses (Apulée: Les Métamorphoses*, Vols. 1-3), Les Belles Lettres, París, 1940–1946 (edición bilingüe griego-francés de D. S. Robertson y P. Vallette).
— *El asno de oro*, Editorial Gredos, Madrid, 1978 (introducción, traducción y notas de L. Rubio Fernández).
- Aquiles Tacio — *Achilles Tatius. Leucippe and Clitophon*, Almqvist & Wiksell, Estocolmo, 1955 (edición de E. Vilborg).
— *Leucipa y Clitofonte*, Editorial Gredos, Madrid, 1982 (introducción, traducción y notas de M. Briosio Sánchez y E. Crespo Güemes).
- Areteo — *Aretaeus. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. II), Akademie Verlag, Berlín, 1958 (edición de K. Hude).
- Arístides, Elio — *Aelius Aristides*, Vol. 1 (Εἰς τὸ φρέαρ τοῦ Ἀσκληπιοῦ), Reimer, Leipzig, 1829 (edición de W. Dindorf), reimp. 1964.
— *Al pozo del templo de Asclepio*, Editorial Gredos, Madrid, 1999 (introducción, traducción y notas de J. M. Cortés Copete).

- Aristófanes — *Aristophane* (5 vols.), Les Belles Lettres, París, 1930, reimp. 1963 (edición bilingüe griego-francés de V. Coulon y M. van Daele).
 — *Aristophanes. Clouds*, Clarendon Press, Oxford, 1968, reimp. 1970 (edición de K. J. Dover).
 — *Los acarnienses. Los caballeros*, Editorial Gredos, Madrid, 1995 (introducción, traducción y notas de L. Gil Fernández).
 — *Las Avispas, La paz, Las aves*, Editorial Gredos, Madrid, 2011 (introducción, traducción y notas de L. Gil Fernández).
 — *Las Nubes, Las Ranas, Pluto*, Cátedra, Madrid, 2004 (introducción y traducción de F. Rodríguez Adrados y J. Rodríguez Somolinos).
 — *Las asambleístas, Las Tesmoforiantes, Lisístrata*, Editorial Gredos, Madrid, 2013 (introducción, traducción y notas de L. Gil Fernández).
- Aristófanes de Bizancio — *Aristophanis Byzantii grammatici Alexandrini fragmenta*, Lippert & Schmid, Halle, 1848, reimp. 1963 (edición de A. Nauck).
- Aristóteles — *Aristotelis opera* (5 vols.), Reimer, Berlín, 1831-1836, reimp. 1960 (edición de I. Bekker).
 — *Oeconomica. "Aristote. Économique"*, Les Belles Lettres, París, 1968 (edición bilingüe griego-francés de B. A. van Groninga y A. Wartelle).
 — *Económicos*, Editorial Gredos, Madrid, 1995 (introducción, traducción y notas de M. García Valdés).
 — *Problemas*, Editorial Gredos, Madrid, 2004 (introducción, traducción y notas de E. Sánchez Millán).
 — *Meteorológicos*, Editorial Gredos, Madrid, 1996 (introducción, traducción y notas de M. Candel).
 — *Aristotelis qui ferebantur librorum fragmenta*, Teubner, Leipzig, 1886, reimp. 1967 (edición de V. Rose).
 — *Aristóteles. Fragmentos*, Editorial Gredos, Madrid, 2005 (introducción, traducción y notas de A. Vallejo Campos).
- Arquéstrato de Gela — *Archestratos of Gela*, Oxford University Press, Oxford, 2000 (edición bilingüe griego-inglés de S. D. Olson y A. Sens).
- Arquígenes — *Frammenti medicinali di Archigene*, Libreria Scientifica Editrice, Nápoles, 1955 (edición de C. Brescia).
 — "Frammenti inediti di Archigene", Larizza Calabrò, G. en *Bollettino del comitato per la preparazione della edizione nazionale dei classici greci e latini*, n° 9 (1961), pp. 69-72.
- Artemidoro de Daldis — *Artemidori Daldiani Onirocriticon*, Teubner, Leipzig, 1963 (edición de R. A. Pack).
 — *La interpretación de los sueños*, Editorial Gredos, Madrid, 1989 (introducción, traducción y notas de E. Ruiz García).
- Ateneo — *Dipnosophistae (Athenaei Naucratis Dipnosophistarum libri XV)*, Teubner, Leipzig, 1890 (edición de G. Kaibel).
 — *The learned banqueters* (Book 15), Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts, 2012 (edición y traducción al inglés de S. D. Olson).
 — *Banquete de los eruditos*, Editorial Gredos, Madrid, 1998---- (introducción, traducción y notas de L. Rodríguez-Noriega Guillén).

- Baquílides — *Bacchylidis carmina cum fragmentis*, Teubner, Leipzig, 1992 (edición de B. Snell y H. Maehler).
- *Odas y fragmentos*, Editorial Gredos, Madrid, 1988 (introducción, traducción y notas de F. García Romero).
- Calímaco — *Callimachus* (3 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1949-1953 (edición de R. Pfeiffer).
- *Himnos, Epigramas y Fragmentos*, Editorial Gredos, Madrid, 1980 (introducción, traducción y notas de L. Alberto de Cuenca y P. M. Brioso).
- Casio, Dión — *Cassii Dionis Cocceiani Historiarum Romanarum quae supersunt* (3 vols.), Weidmann, Berlín, 1901, reimp. 1955 (edición de U. P. Boissevain).
- *Historia Romana*, Editorial Gredos, Madrid, 2004---- (introducción general de D. Plácido Suárez. Traducción y notas de varios autores).
- Casiodoro — *Magni Aurelii Cassiodori: opera omnia in duos tomos distributa*, Typographi Brepols Editores Pontificii, Turnholti (Bélgica), 1967.
- Catón, Marco Porcio — *De agri cultura (M. Porci Catonis De agri cultura ad fidem Florentini Codicis Deperditi)*, Teubner, Leipzig, 1962 (edición de A. Mazzarino).
- *De agri cultura*, Tecnos, Madrid, 2009 (introducción, traducción y notas de A. Castresana).
- *Orationes (Oratorum Romanorum fragmenta liberae reipublicae. Vol. I)*, Teubner, Leipzig, 1953 (edición de E. Malcovati).
- Catulo — *Catullus*, Duckworth, Londres, 1983 (edición de G. P. Goold).
- *Poesías*, Alianza Editorial, Madrid, 2004 (introducción, traducción y notas de A. Ramírez de Verger).
- Celso, Aulo Cornelio — *De medicina (Corpus medicorum Latinorum. Vol. I)*, Teubner, Leipzig, 1915 (edición de F. Marx).
- Columela, L. J. Moderato — *L. I. Moderati Columellae Res rustica. Incerti auctoris Liber de arboribus*, Clarendon Press, Oxford, 2010 (edición de R.H. Rodgers).
- *Libro de los árboles. La labranza (I-IV)*, Editorial Gredos, Madrid, 2004 (introducción, traducción y notas de J. I. García Armendáriz).
- *De los trabajos del campo*, Siglo XXI de España Editores, S.A. y Ministerio de Agricultura, Madrid, 1988 (introducción, traducción y notas de A. Higalco Redondo).
- Demóstenes — *Demosthenis orationes* (3 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1921-1931, reimp. 1960-1966 (edición de W. Rennie).
- *Discursos políticos y privados* (5 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1980-1985 (introducción, traducción y notas de A. López Eire y J. M. Colubi Falcó).
- Didimo Calcéntero — *Didymi Chalcenteri grammatici Alexandrini fragmenta quae supersunt omnia*, Hakkert, Amsterdam 1964 (edición de M. Schmidt).
- Diocleciano — *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e latinis graecisque fragmentis*, Istituto di Storia antica e Scienze Ausiliarie, Génova, 1974 (edición de M. Giacchero).

- Diodoro Sículo — *Diodori Bibliotheca historica* (5 vols.), Teubner, Leipzig, 1888-1906, reimp. 1964 (edición de F. Vogel, y K. T. Fischer, post I. Bekker & L. Dindorf).
— *Biblioteca histórica*, Editorial Gredos, Madrid, 2001----- (introducción general de F. Parreu Alasá. Traducción y notas de varios autores).
- Diógenes Laercio — *Diogenis Laertii Vitae philosophorum* (2 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1964, reimp. 1966 (edición de H. S. Long).
— *Vidas y opiniones de los filósofos ilustres*, Alianza Editorial, Madrid, 2007, reimp. 2016 (introducción, traducción y notas de C. García Gual).
- Diogeniano — *Paroemiae. Corpus paroemiographorum Graecorum* (Vol. 1), Vandenhoeck & Ruprecht, Gotinga, 1851, reimp. 1958 (edición de E. L. von Leutsch y F. G. Schneidewin).
- Dion de Prusa — *Dionis Prusaensis quem vocant Chrysostomum quae exstant omnia* (2 vols.), Weidmann, Berlin, 1893, reimp. 1962 (edición de J. von Arnim).
— *Discursos*, Editorial Gredos, Madrid, 1988----- (introducción, traducción y notas de varios autores).
- Dionisio de Halicarnaso — *Dionysii Halicarnasei Antiquitatum Romanarum quae supersunt* (4 vols.), Teubner, Leipzig, 1885-1905, reimp. 1967 (edición de K. Jacoby).
— *Historia antigua de Roma*, Editorial Gredos (4 vols.), Madrid, 1984-1988 (introducción de D. Plácido. Traducción y notas de varios autores).
- Dioscórides Pedanio — *De materia medica (Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque)*, Weidmann, Berlín, 1907 y 1958 (edición de M. Wellmann).
— *Plantas y remedios medicinales* (2 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1998 (introducción, traducción y notas de M. García Valdés).
- Eliano, Claudio — *Claudii Aeliani, De natura animalium libri xvii, Varia historia, Epistolae, Fragmenta*, Teubner, Leipzig, 1866 (edición de R. Hercher).
— *Historias curiosas*, Editorial Gredos, Madrid, 2006 (introducción, traducción y notas de J. M. Cortés Copete).
— *Cartas rústicas*, Editorial Gredos, Madrid, 1999 (introducción, traducción y notas de M. L. del Barrio Vega).
- Erasístrato — *Erasistrati Testimonia et fragmenta*, Giardini, Pisa, 1988 (edición de I. Garofalo).
- Erotiano — *Erotiani Vocum Hippocraticarum collectio cum fragmentis*, Eranos, Gotemburgo, 1918 (edición de E. Nachmanson).
- Escribonio Largo — *Scribonii Largi Compositiones medicae*, Teubner, Leipzig, 1983 (edición de S. Sconocchia).
- Esopo — *Corpus fabularum Aesopicarum*, Teubner, Leipzig, 1959-1970 (edición de A. Hausrath y H. Hunger).
— *Fábulas de Esopo*, Editorial Gredos, Madrid, 1978 (introducción general de C. García Gual. Traducción y notas de P. Bádenas de la Peña).
- Esquilo — *Aeschyli tragoediae*, Clarendon Press, Oxford, 1955, reimp. 1960 (edición de G. Murray).
— *Tragedias*, Editorial Gredos, Madrid, 1993 (introducción de M. Fernández Galiano. Traducción y notas B. Pere Morales).

- Estacio, Papinio — *P. Papini Stati Silvae*, Teubner, Leipzig, 1970 (edición de A. Marastoni).
— *Silvas*, Editorial Gredos, Madrid, 1995 (introducción, traducción y notas de F. Torrent Rodríguez).
- Esteban de Biz. — *Ethnica*, Reimer, Berlín, 1849, reimp. 1958 (edición de A. Meineke).
- Estrabón — *Strabonis Geographica* (3 vols.), Teubner, Leipzig, 1877, reimp. 1969, (edición de A. Meineke).
— *Geografía* (6 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1991- 2003 (introducción general de J. García Blanco. Traducción y notas de varios autores).
- Eurípides — *Euripidis Fabulae* (3 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1981-1984 (edición de J. Diggle).
— *Tragedias*, Alma Mater, Madrid, 1995----- (edición bilingüe griego-castellano de varios editores y traductores).
- Eustacio — *Eustathii Archiepiscopi Thessalonicensis Commentarii ad Homeri Iliadem pertinentes* (4 vols.), Brill, Leiden, 1971-1987 (edición de M. van der Valk).
— *Eustathii Archiepiscopi Thessalonicensis Commentarii ad Homeri Odysseam* (2 vols.), Weigel, Leipzig, 1970 (edición de G. Stallbaum).
- Eutecnio — *Eutecnii Paraphrasis in Nicandri Theriaca*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milán, 1968 (edición de I. Gualandri).
— *Eutecnii Paraphrasis in Nicandri Alexipharmaea*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milan, 1976 (edición de M. Geymonat).
- Festo, S. Pompeyo — *Sexti Pompei Festi De verborum significatu quae supersunt cum Pauli Epitome*, Teubner, Leipzig, 1913 (edición de W. M. Lindsay).
- Filópono, Juan — *Commentaria in Aristotelem Graeca* (Vol. XIV-XVI), Reimer, Berlín, 1897-1903 (edición de M. Hayduck y H. Vitelli).
- Filóstrato, Lucio Flavio — *Flavii Philostrati opera* (2 vol.), Teubner, Leipzig, 1870-1, reimp. 1964 (edición de C. L. Kayser).
— *Heroico, Descripciones de cuadros*, Editorial Gredos, Madrid, 1996 (introducción de C. Miralles, traducción y notas de F. Mestre).
- Filúmeno de Alejandría — *Philumeni De venenatis animalibus eorumque remediis. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. X), Teubner, Leipzig, 1908 (edición de M. Wellmann).
- Focio — *Photius Bibliothèque* (8 vols.), Les Belles Lettres, París, 1959-1977 (edición bilingüe griego-francés de R. Henry).
— *Photii Patriarchae Lexicon* (A – Φ), De Gruyter, Berlín, 1982-2012 (edición de C. Theodoridis).
— Φωτίου τοῦ πατριάρχου λέξεων Συναγωγή (Ε – Ω), Cambridge University Press, Cambridge, 1822 (edición de R. Porson).
- Frínico el aticista — *Phrynichi sophistae Praeparatio sophistica*, Teubner, Leipzig, 1911 (edición de J. Borries).
- Galeno — *Claudii Galeni opera omnia*, Knobloch, Leipzig, 1826, reimp. Hildesheim, 1965 (edición de C. G. Kühn).
— *De victu attenuante. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. V), Teubner, Leipzig, 1923 (edición de K. Kalbfleisch).

- Galeno — *Sobre las facultades naturales. Las facultades del alma siguen los temperamentos del cuerpo*, Editorial Gredos, Madrid, 2003 (introducción, traducción y notas de J. Zaragoza Gras).
- *Sobre la localización de las enfermedades (De locis affectis)*, Editorial Gredos, Madrid, 1997 (introducción de L. García Ballester, traducción y notas de Salud de A. Aparicio).
- Gelio, Aulo — *A. Gelli Noctes Atticae* (2 Vols.), Clarendon Press, Oxford, 1968 (edición de K. Marshall).
- Herodiano, Elio — *Grammatici Graeci* (Vol. III), Teubner, Leipzig, 1867, reimp. 1965 (edición de A. Lentz).
- *Herodiani Partitiones*, Londres, 1819, reimp. 1963 (edi. de J. F. Boissonade).
- Heródoto — *Hérodote. Histoires* (9 vols.), Les Belles Lettres, París, 1932-1968 (edición bilingüe griego-francés de Ph. E. Legrand).
- *Historia* (5 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1999 (introducción de F. Rodríguez Adrados, traducción y notas de C. Schrader).
- Hesíodo — *Hesiodi Theogonia, Opera et dies, Scutum, Fragmenta*, Clarendon Press, Oxford, 1967-1970 (edición de F. Solmsen – R. Merkelbach – L. West).
- *Obras y fragmentos*, Editorial Gredos, Madrid, 1978 (introducción, traducción y notas de A. Pérez y A. Martínez).
- Hesiquio de Alejandría — *Hesychii Alexandrini Lexicon*, De Gruyter, Berlín-Nueva York, 2005-2009 (edición de P. A. Hansen - I. C. Cunningham).
- Hipócrates — *Oeuvres complètes d'Hippocrate* (9 vols.), Baillière, París, 1840, reimp. 1962, (edición de E. Littré).
- *Tratados Hipocráticos* (8 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1990-2003 (introducción, traducción y notas de varios autores).
- Homero — *Homeri Ilias*, Oxford Clarendon Press, Oxford, 1931 (edición de T. W. Allen).
- *Iliada*, Editorial Gredos, Madrid, 1996 (introducción, traducción y notas de E. Crespo Güemes).
- *Iliada* (4 vols.), Alma Mater, Madrid, 1991-2013 (edición bilingüe griego-castellano de L. M. Macía Aparicio, J. de la Villa Polo y J. García Blanco).
- *Homeri Odyssea*, Helbing & Lichtenhahn, Basilea, 1962 (edición de P. von der Mühl).
- *Odisea*, Editorial Gredos, Madrid, 1982 (introducción, traducción y notas de M. Fernández Galiano y J. M. Pabón).
- Horacio Flaco, Quinto — *Q. Horati Flacci opera*, Teubner, Leipzig, 1939, reimp. 1982 (edición de F. Klingner).
- *Obras de Horacio*, Editorial Gredos, Madrid, 2007 (introducción, traducción y notas de J. L. Moralejo).
- Isidoro de Sevilla — *Isidore de Seville, Etymologies. Libre XVII. De l'agriculture*, Les Belles Lettres, París, 1981 (edición bilingüe latín-francés de J. André).
- *Etimologías*, BAC, Madrid, 2004 (edición bilingüe latín-castellano de J. Oroz y M. A. Marcos).

- Jenofonte — *Xenophontis opera omnia* (5 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1910, reimp. 1970 (edición de E. C. Marchant).
- *Económico, Banquete*, Editorial Gredos, Madrid, 1993 (introducción, traducción y notas de J. Zaragoza).
- *Anábasis*, Editorial Gredos, Madrid, 1982 (introducción, traducción y notas de R. Bach Pellicer).
- *Helénicas*, Editorial Gredos, Madrid, 1985 (introducción, traducción y notas de O. Guntiñas Tuñón).
- Juvenal, D. Junio — *Sátiras*, Alma Mater, Madrid, 1996 (edición bilingüe latín-castellano, introducción, traducción y notas de B. Segura Ramos).
- Libanio de Antioquía — *Libanii opera* (4 vols.), Teubner, Leipzig, 1903-1997 (edición de R. Foerster).
- *Discursos*, Editorial Gredos, Madrid, 2001----- (introducción, traducción y notas de varios autores).
- *Cartas*, Editorial Gredos, Madrid, 2005 (introducción, traducción y notas de A. González Gálvez).
- Lido, Juan — *Ioannis Lydi liber de mensibus*, Teubner, Leipzig, 1898, reimp. 1967 (edición de R. Wünsch).
- Longo de Lesbos, — *Daphnis et Chloe*, Bibliotheca Teubneriana, Stuttgart, 1994 (edición de M. D. Reeve).
- *Dafnis y Cloe*, Alianza Editorial, Madrid, 2007 (traducción de J. Bergua).
- Luciano de Samosata — *Lucian* (7 vols.), Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts, 1921-1961, reimp. 1968-1972 (edición de A. M. Harmon, K. Kilburn y M. D. Macleod).
- *Obras* (4 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1981-1992 (introducción general de J. Alsina Clota. Traducción y notas de varios autores).
- Lucrecio — *T. Lucretius Carus. De rerum natura libri sex*, Teubner, Leipzig, 1969 (edición de J. Martin).
- *De la naturaleza de las cosas*, Cátedra, Madrid, 1999 (edición de A. García Calvo con traducción del Abate Marchena).
- Macón de Corinto — *Machon. The fragments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1965 (edición de A.S. F. Gow).
- Macrobio — *Saturnalia*, Teubner, Stuttgart-Leipzig, 1970 (edición de J. A. Willis).
- *Saturnales*, Editorial Gredos, Madrid, 2010 (introducción, traducción y notas de F. Navarro Antolín).
- Marcial, M. Valerio — *M.Valerii Martialis Epigrammata*, Clarendon Press, Oxford, 1965 (edición de W. M. Lindsay).
- *Epigramas* (2 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1997 (introducción, traducción y notas de J. Fernández Valverde y A. Ramírez de Verger).
- Menandro — *Menandri reliquiae selectae (Dyscolus)*, Clarendon Press, Oxford, 1972 (edición de F. H. Sandbach).
- *Comedias*, Editorial Gredos, Madrid, 1986 (introducción, traducción y notas de P. Bádenas de la Peña).
- Mnesiteo de Atenas — *Mnésithée et Dieuchès*, Brill, Leiden, 1972 (edición bilingüe griego-francés de J. Bertier).

- Nicandro de Colofón — *Nicander. The Poems and Poetical Fragments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1953 (edición de A. S. F. Gow y A. F. Scholfield).
- Nono de Panópolis — *Nonni Panopolitani Dionysiaca*, Weidmann, Berlin, 1959 (edición de R. Keydell).
— *Dionisiacas*, Editorial Gredos, Madrid, 1995----- (introducción, traducción y notas de varios autores).
- Oribasio — *Eclogae medicamentorum, Oribasii collectionum medicarum reliquiae. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. VI), Teubner, Leipzig, 1928-33 (edición de I. Raeder).
- Ovidio Nasón, Publio — *P. Ovidi Nasonis Metamorphoses*, Teubner, Stuttgart, 1996 (edición de W. S. Anderson).
— *P. Ovidi Nasonis Fastorum libri sex*, Teubner, Stuttgart, 1997 (edición de E.H. Alton, D. E. Wormell y E. Courtney).
— *Epistulae ex ponto (Pontiques)*, Les Belles Lettres, París, 1977 (edición bilingüe latín-francés de J. André).
— *Ars amatoria*, Clarendon Press, Oxford, 1989, (edición de A. S. Hollis).
— *Amores, Arte de amar*, Editorial Gredos, Madrid, 1995 (introducción, traducción y notas de V. Cristóbal López).
— *Cartas del Ponto*, Alianza Editorial, Madrid, 2002 (introducción, traducción y notas de R. Herrera Montero).
— *Fastos*, Editorial Gredos, Madrid, 1988 (introducción, traducción y notas de B. Segura Ramos).
— *Metamorfosis*, Alianza Editorial, Madrid, 2000 (introducción, traducción y notas de A. Ramírez de Verger y F. Navarro Antolín).
- Pablo de Egina — *Paulus Aegineta, Epitomae medicae libri septem* (2 vols.), *Corpus medicorum Graecorum* (Vol. IX), Teubner, Leipzig, 1921-1924 (edición de J. L. Heiberg).
- Paladio, R. Emiliano — *Palladii Rutilli, T. A. Viri Inlustris Opus agriculturae, De veterinaria medicina*, Teubner, Leipzig, 1975 (edición de R. H. Rodgers).
— *Tratado de agricultura. Medicina veterinaria*, Editorial Gredos, Madrid, 1990 (introducción, traducción y notas de A. Moure Casas).
- Pausanias — *Pausaniae Graeciae Descriptio* (3 vols.), Teubner, Leipzig, 1903 (edición de F. Spiro).
— *Descripción de Grecia* (3 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1994 (introducción, traducción y notas de M. C. Herrero Ingelmo).
- Pausanias el aticista — Ἀττικῶν ὀνομάτων συναγωγή, Akademie-Verlag, Berlín, 1950 (edición de H. Erbse).
- Píndaro — *Pindari Carmina cum fragmentis*, Teubner, Leipzig, 1975 (edición de Br. Snell-H. Maehler).
— *Odas y Fragmentos*, Editorial Gredos, Madrid, 1984 (introducción, traducción y notas de A. Ortega).
- Platón — *Platonis opera* (5 vols.), Oxford University Press, Oxford, 1901 (edición de J. Burnet).

- Platón — *Banquete*, Editorial Gredos, Madrid, 2007 (introducción, traducción y notas de M. Martínez Hernández).
— *Leyes*, Editorial Gredos, Madrid, 1999 (introducción, traducción y notas de F. Lisi).
- Plauto, T. Macio — *Plauti Comoediae* (2 vols.), Weidmann, Berlín, 1958 (edición de F. Leo).
— *Comedias* (3 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1992-2002 (introducción, traducción y notas de M. González-Haba).
- Plinio Cecilio S., Gayo, el joven — *C. Plini Caecili Secundi epistularum libri decem*, Clarendon Press, Oxford, 1963 (edición de R. A. B. Mynors).
— *Cartas*, Editorial Gredos, Madrid, 2005 (introducción, traducción y notas de J. González Fernández).
- Plinio Segundo, Gayo, el Viejo — *Naturalis historia (Plini Secundi Naturalis historiae libri XXXVII)*, Teubner, Leipzig, 1892-1909 (edición de C. Jan – C. Mayhoff).
— *Historia natural* (libros I-XVI), Editorial Gredos, Madrid, 1995-2010 (introducción de G. Servat. Traducción y notas de varios autores).
— *Pline l'Ancien. Histoire Naturelle, livres XIV et XVII*, Les Belles Lettres, París, 1958 (edición bilingüe latín-francés y notas de J. André).
- Plutarco — *Plutarchi Vitae parallelae*, Teubner, Leipzig, 1969, (edición de K. Ziegler).
— *Vidas paralelas* (2 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1985 (introducción, traducción y notas de A. Pérez Jiménez).
— *Plutarchi Moralia*, Teubner, Leipzig, 1935, reimp. 1967-1971 (edición de J. B. Titchener, C. Hubert y F. H. Sandbach).
— *Obras morales y de Costumbres* (13 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1985-1987 (introducción, traducción y notas de varios autores).
- Polibio — *Polybii Historiae* (4 vols.), Teubner, Leipzig, 1905-1967 (edición de T. Büttner-Wobst).
— *Historias* (3 vols.), Editorial Gredos, Madrid, 1981-1983 (introducción de A. Díaz Tejera. Traducción y notas de M. Balash Recort).
- Polieno — *Polyaeni strategematon libri viii*, Teubner, Leipzig, 1887, reimp. 1970 (edición de E. Woelfflin y J. Melber).
— *Estratagemas*, Editorial Gredos, Madrid, 1991 (introducción, traducción y notas de F. Martín García).
- Pólux de Náucratis, J. — *Pollucis Onomasticon* (2 vols.), Teubner, Leipzig, 1900-1931 (edición de E. Bethe).
- Posidonio de Apamea — *Posidonius, Die Fragmente* (2 vol.), de Gruyter, Berlin, 1982 (edición de W. Theiler).
- Propertio, Sexto — *Elegiae*, Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts, 1990 (edición de G. P. Goold).
— *Elegías*, Editorial Gredos, Madrid, 1989 (introducción, traducción y notas de A. Ramírez de Verger).
- Rufo de Éfeso — *Oeuvres de Rufus d'Éphèse*, Imprimerie Nationale, París, 1879, reimp. 1963 (edición de C. Daremberg y C. E. Ruelle).

- Séneca — *L. Annaei Senecae ad Lucilium epistulae morales; dialogorum libri duodecim*, Clarendon Press, Oxford, 1965-1977 (edición de L. D. Reynolds).
 — *Epístolas morales a Lucilio*, Editorial Gredos, Madrid, 1989-1994 (introducción, traducción y notas de I. Roca Meliá).
 — *Diálogos*, Editorial Gredos, Madrid, 2005 (introducción, traducción y notas de J. Mariné Isidro).
- Servio H., Mauro — *Servii Grammatici Qui feruntur in Vergilii Bucolica et Georgica commentarii* (3 Vols.), Teubner, Leipzig, 1887 (edición de G. Thilo).
- Severo Iatrosófista — *Severi iatrosophistae de clysteribus liber*, Regimontii Prussorum/C. Paschke, Königsberg, 1836 (edición de F. R. Dietz).
- Silio Itálico — *Sili Italici Punica*, Teubner, Stuttgart, 1987 (edición de I. Delz).
- Sófocles — *Tragedias* (3 vols.), Alma Mater, Madrid, 1968-1991 (edición bilingüe griego-castellano de I. Errandonea).
- Sorano — *Sorani Gynaeciorum libri iv, de signis fracturarum. Corpus medicorum Graecorum* (Vol. IV), Teubner, Leipzig, 1927 (edición de J. Ilberg).
- Teócrito — *Theocritus Idyllia*, Cambridge University Press, Cambridge, 1952, reimp. 1965 (edición de A. S. F. Gow).
 — *Bucólicos griegos*, Akal, Madrid, 1986 (introducción, traducción y notas de M. Brioso Sánchez).
- Teofrasto — *Theophrasti Eresii opera, quae supersunt, omnia. Historia plantarum*, Didot, París, 1866 (edición de F. Wimmer).
 — *Historia de las plantas*, Editorial Gredos, Madrid, 1988 (introducción, traducción y notas de J. María Díaz-Regañón).
 — *De Causis plantarum*, Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts, 1976-1990 (edición bilingüe griego-inglés de B. Einarson y G. K. Link).
 — *Theophrastus of Eresus, Sources for his Life, Writings, Thought and Influence* (2 vol.), Brill, Leiden-Nueva York, 1992 (edición de W. Fortenbaugh).
- Teognis — *Theognis Elegiae*, Teubner, Leipzig, 1971 (edición de D. Young).
 — *Líricos griegos. Elegíacos y yambógrafos arcaicos*, Alma Mater, Madrid, 1990 (edición bilingüe griego-castellano de F. Rodríguez Adrados).
- Tibulo — *Elegiae (Albii Tibulli aliorumque Carminum libri tres)*, Brill, Leiden-Nueva York, 1971 (edición de F. W. Lenz y G. K. Galinsky).
 — *Elegías*, Alianza Editorial, Madrid, 1994 (introducción, traducción y notas de J. L. Arcaz Pozo).
- Tucídides — *Thucydidis Historiae* (2 vols.), Clarendon Press, Oxford, 1942 (edición de H. S. Jones y J. E. Powell).
 — *Historia de la guerra del Peloponeso*, Akal, Madrid, 1989 (introducción, traducción y notas de L. M. Macía Aparicio).
- Varrón, M. Terencio — *M. Terenti Varronis Rerum rusticarum libri tres*, Teubner, Leipzig, 1929 (edición de G. Goetz).
 — *Obras completas de M. T. Varrón. De las cosas del campo*, UNA, México, 1945 (introducción, traducción y notas de D. Tirado Benedí).

- Varrón, M. Terencio — *M. Terenti Varronis De linguae Latinae quae supersunt*, Hakkert, Amsterdam, 1964 (edición de. G. Goetz y F. Schoell)
- *M. Terenti Varronis De vita populi Romani: Fonti, Esegesi, Edizione Critica dei Frammenti*, Celuc, Milán, 1972 (edición de B. Riposati).
- Virgilio Marón, Publio — *Obras completas*, Cátedra, Madrid, 2006 (edición bilingüe latín-castellano, introducción y notas de P. Hernández y A. Espinosa Pólit).
- Vitruvio Polión, Marco — *Vitruvii De architectura libri decem*, Teubner, Leipzig, 1912 (edición de F. Krohn).
- *Los diez libros de arquitectura*, Alianza Editorial, Madrid, 1995 (traducción de J. L. Oliver Domingo).
- Zenobio — *Epitome. Corpus paroemiographorum Graecorum* (Vol. 1), Vandenhoeck & Ruprecht, Gotinga, 1839, reimp. 1965 (edición de E. L. von Leutsch y F. G. Schneidewin).
-
- Anónimo — *Geoponica, sive Cassiani Bassi Scholastici De re rustica eclogae*, Teubner, Leipzig, 1895 (edición de H. Beckh).
- *Geopónica o extractos de agricultura de Casiano Baso*, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, Madrid, 1998. (introducción, traducción y notas de M. J. Meana, J. I. Cubero y P. Sáez).
- Anónimo — *Iohannis Zonarae Lexicon ex tribus codicibus manuscriptis* (2 vols.), Crusius, Leipzig, 1808, reimp. 1967 (edición de J.A.H. Tittmann).
- Anónimo — *Suidae Lexicon (Suda)*, Teubner, Leipzig, 1928-1935 (edición de A. Adler).
- Varios autores — *Septuaginta*, Württembergische Bibelanstalt, Stuttgart, 1935, reimp. 1971 (edición de Rahlfs).
- *Nuevo Testamento trilingüe* (griego, latín y castellano), BAC, Madrid, 2005 (edición crítica de J. M. Bover y J. O'Callaghan).
- *Sagrada Biblia*, BAC, Madrid, 1959 (introducción, traducción y notas de E. Nácar y A. Colunga).

10.2. Tratadistas modernos

- Allen, H. W. — *A History of Wine. Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*, Faber and Faber, Londres, 1961.
- André, J. — “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages” en *Revue des Etudes Latines* nº 30, 1952, pp. 126-156.
- Bailly, A. — *Dictionnaire Grec-Francaise*, Hachette, París, 1963.
- Becerril González de la Mata, M. — *Los Orígenes del vino. Historia y leyenda*, Euroeditions, Madrid, 2008.
- Bernabé, A., Jiménez San Cristóbal, A. I. y Santamaría, M.A. (eds.) — *Dioniso. Los orígenes (Textos e imágenes de Dioniso y lo dionisiaco en la Grecia antigua)*, Liceus, Madrid, 2013.

- Billiard, R. — *La vigne dans l'Antiquité*, Laffitte Reprints, París, 1997 (reimpresión de la edición de Lardanchet, Lyon, 1913).
- Blouin, J. y Peynaud, E. — *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2014.
- Braund, D. y Wilkins, J. (eds.) — *Athenaeus and his World*, University of Exeter Press, Exeter, 2000.
- Brun, J. P. — *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique*, Editions Errance, París, 2003.
- Burford, A. — *Land and Labor in the Greek World*, Johns Hopkins University Press, Baltimore-Londres, 1993.
- Carnoy, A. J. — *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, Publications universitaires, Lovaina, 1959.
- Chantraine, P. — *La formation des noms en grec ancien*, editeur Edouard Champion, París, 1933.
— *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Klincksieck, París, 2009.
- Dalby, A. — *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londres, 1996.
— *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londres-Nueva York, 2003.
- Dentzer, J. M. — *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VIIe au IVe siècle avant J. C.*, École française de Rome, Roma, 1982.
- Dodds, E. R. — *Los griegos y lo irracional*, Revista de Occidente, Madrid, 1960. Traducción de M. Araujo.
- Ediciones Orbis (ed.) — *El vino. Enología, viticultura y cata* (volumen colectivo), Ediciones Orbis, Barcelona, 1998.
- Empereur, J. Y. y Garlan, Y. (eds.) — *Recherches sur les amphores grecs*, Actes du colloque international organisé par le centre national de la recherche scientifique, l'Université de Rennes II et École française d'Athènes, Atenas, septiembre de 1984 (suplemento XIII del *Bulletin de Correspondence Hellénique*), París, 1986.
- Finley, M. I. — *La Grecia antigua. Economía y sociedad*, Crítica, Barcelona, 2000.
- Font Quer, P. — *Plantas medicinales: "el Dioscórides moderno"*, Ediciones Península, Barcelona, 2009.
- Gallego, J. (ed.) — *El mundo rural en la Grecia antigua*, Akal, Madrid, 2003.
- García Soler, M. J. — *El arte de comer en la antigua Grecia*, Editorial Biblioteca Nueva, Madrid, 2001.

- García Soler, M. J. — “El vino en la antigua Grecia (formas de elaboración y consumo)”, *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso internacional de la historia y cultura de la vid y el vino*, Juan Santos (ed.), Vitoria, 1996, páginas 133-142.
- “Los tipos de vid en las fuentes literarias griegas” en *Actas del III simposio de la Asociación Internacional de historia y civilización de la viña y el vino*, Alberto Vieira (ed.), Funchal, 2004, páginas 417-435.
- “Algunos nombres de vinos en griego antiguo”, *Habis* 30, 1999, páginas 391-403.
- “Apuntes para un estudio sobre el vino en la comedia griega”, *Actas del I simposio de la Asociación internacional de la historia y civilización de la vid y el vino*, Javier Maldonado (ed.), El Puerto de Santa María, 2001, páginas 257-263.
- Gil Fernández, L. — *Therapeia. La medicina popular en el mundo clásico*, Triacastela, Madrid, 2004.
- Grace, V. R. — *Amphoras and the Ancient Wine Trade (Excavations of the Athenian Agora)*, American School of Classical Studies, Princeton, New Jersey, 1979.
- Grimal, P. — *Diccionario de Mitología griega y romana*, Paidós, Barcelona, 1981.
- Grottanelli, C. y Parise, N. F. (eds.) — *Sacrificio e società nel mondo antico*, Editori Laterza, Roma-Bari, 1993.
- Harvey, D. y Wilkins, J. (eds.) — *The Rivals of Aristophanes*, The Classical Press of Wales, Londres, 2000.
- Hidalgo de la Vega, M. J., Sayas Abengochea, J. J. y Roldán Hervás, J. M. — *Historia de la Grecia antigua*, Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca, 1998.
- Hyams, E. — *Dionysus: A social History of the Wine Vine*, Thames and Hudson, coop., Londres, 1965.
- Johnson, H. — *Historia del vino*, Editorial Blume, Barcelona, 2005.
- Johnson, H. y Robinson, J. — *El vino: Atlas mundial*, Editorial Blume, Barcelona, 2009.
- Joly, R. — *Le niveau de la science hippocratique*, Les Belles Lettres, París, 1966.
- Jouanna, J. y Villard, L. (eds.) — *Vin et Santé en Grèce ancienne*, Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS), Paris, septiembre de 1998, (suplemento XL del *Bulletin de Correspondence Hellénique*), École française d'Athènes, París, 2002.
- Laguna, A. — *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia médica y de los venenos mortíferos*, Instituto de España, Madrid, 1968 (edición facsímil de la de Salamanca de 1566).

- Lambert-Gócs, M. — *The Wines of Greece*, Faber & Faber, Londres-Boston, 1990.
- Liddell, H. G.-Scott, R. — *A Greek-English Lexicon*, Clarendon Press, Oxford, 1968.
- Lissarague, F. — *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Editions Adam Biro, París, 1987.
- Mangado Alonso, M. L. — *El vino de los Faraones*, Fundación Dinastía Vivanco-Museo de la Cultura del Vino (Briones), Logroño, 2003.
- McGovern, P. E., Fleming, S. y Katz S. (eds.) — *The Origins and Ancient History of Wine*, Routledge, Londres y Nueva York, 1996.
- McGovern, P. E. — *Ancient Wine: the Search for the Origins of Viniculture*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2003.
- Montes Cala, J. G., Sánchez Ortiz de Landaluce, M. y Gallé Cejudo, R. J. (eds) — *Plutarco, Dioniso y el vino* (Actas del VI simposio español sobre Plutarco, Cádiz, mayo de 1998), Ediciones clásicas, Madrid, 1999.
- Murray, O. (ed.) — *Symptotica: A Symposium on the Symposion*, Clarendon Press, Oxford, 1990.
- Murray, O. y Tecusan, M. (eds.) — *In vino Veritas*, British School at Rome, Londres, 1995.
- Palmer, R. — *Wine in the Mycenaean Palace Economy*, R. Laffineur, Université de Liège, Lieja, 1994.
- Phillips, R. — *A Short History of Wine*, Ecco, Nueva York, 2002.
- RAE — *Diccionario (DRAE)*, XXI edición, Madrid, 1992.
- Reynier, A. — *Manual de Viticultura*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2012.
- Robert, L. — *Etudes Anatoliennes: Recherches sur les inscriptions grecques de l'Asie Mineure*, A.M. Hakkert, Amsterdam, 1970.
- Robinson, J. — *The Oxford Companion to Wine*, Oxford University Press, Oxford - Nueva York, 2006.
- Rodríguez Adrados, F. y colaboradores — *Diccionario Griego-Español (DGE)*, CSIC, Madrid, 1989-----
- Rostovtzeff, M. — *Historia social y económica del mundo helenístico*, Espasa-Calpe, Madrid, 1967 (traducción de F.J. Presedo Velo).
- Salviat, F. — “Les cepages de la vigne en Grece Antique” (Actes du XII Congrès de l'Association Guillaume Budé, Burdeos, 17-21 aout 1988). *Les ecrivains et le sacré. La vigne et le vin dans la Littérature*, Les Belles Lettres, París, 1989, páginas 459-461.
- Schmitt Pantel, P. — *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, École française de Rome, Roma, 1992.

- Seltman, C. — *Wine in the Ancient World*, Routledge & Kegan Paul Ltd., Londres, 1957.
- Suárez Lepe, J. A. e Iñigo Leal, B. — *Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2004.
- Tchernia, A.-Brun, J. P. — *Le vin romaine antique*, Éditions Glénat, Grenoble, 1999.
- Université du Vin, Suze-la-Rousse (ed.) — *Le Vin des historiens*. Actas del 1º Symposium “Vin et Histoire”, mayo de 1989, Université du Vin, Suze-la-Rousse, 1990.
- Unwin, T. — *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, Tusquets editores, Barcelona, 2001.
- Vial, C. — *Léxico de la antigüedad griega*, Taurus Ediciones, S. A., Madrid, 1983.
- Wells, B. (ed.) — *Agriculture in Ancient Greece. Proceedings of the Seventh International Symposium at the Swedish Institute at Athens*, May, 1990, Svenska institutet in Athen, Estocolmo, 1992.
- Zamora López, J. A. — *La vid y el vino en Ugarit*, tesis doctoral, Universidad de Zaragoza, 1999.

11. Índices.

11.1. Índice de ilustraciones.

	Página
1 Estandarte de Ur.	37
2 Labores vitivinícolas en Egipto (tumba de Nakht).	39
3 Prensa egipcia de torsión.	40
4 Sistemas de cultivo de la vid en Grecia.	84
5 Vendimia de la <i>vitis arbustiva</i> .	171
6 Instalación vinícola de <i>Vathypetro</i> (Creta).	174
7 Pisa de la uva (ánfora del pintor de Amasis) .	176
8 Pisa de la uva (mosaico romano de Mérida) .	176
9 Prensa de viga (Tourelles-Francia).	178
10 Prensa de tornillo (el Fayún-Egipto) .	178
11 Bodega de Bosco-Reale (Italia).	206
12 Transporte y almacenamiento de ánforas (Egipto).	207
13 Mapa de la antigua Grecia.	291
14 Efectos de la embriaguez (pintura de Brygos).	535
15 Algunas monedas griegas con motivos vitivinícolas .	645
16 Vasijas y vasos griegos relacionados con el vino.	689-712

11.2. Índice de tablas.

	Página
1 Catálogo de las antiguas vides griegas y fuentes que las citan.	153-162
2 Catálogo de los antiguos vinos griegos y fuentes que los citan.	345-371
3 Zonas de producción de vino en la antigua Grecia.	372
4 Catálogo de vinos medicinales y fuentes que los citan .	509-523
5 Relación de fuentes antiguas con las vides y vinos que citan.	554-599

11.3. Índice de nombres propios antiguos (históricos o míticos) mencionados en el texto y notas.

Incluye (al final) obras colectivas y textos anónimos (*Biblia, Etymologica, Scholia*, Léxicos, *Geoponica*, etc.). Las cifras remiten a páginas y las precedidas de n. a notas (de estas solo se referencian generalmente aquellas en las que hay información significativa del autor). No se recogen las páginas de siglas o bibliografía ni las de los resúmenes. Ni las de las tablas 2.4 (vides), 4.4 (vinos de mesa) ni 5.4 (vinos preparados) en las que los distintos autores grecolatinos pueden aparecer varias veces bajo los nombres de vides o vinos (salvo que un autor solo aparezca en ellas).

Acasto. Rey mítico de Yolco: n. 874.

Adimanto (siglo V-IV aq.C.). Terrateniente ático: 249, n. 1505.

Aecio de Amida (siglo V-VI d. C.). Médico griego: 26, n.246, n. 281, 150, 185, 216, n. 573, 250, 259-260-261, 284-285, 287, n. 745, 305, 327, n. 872, n. 937, ns. 948-949, n. 951, 386-389, n. 987, n. 1004, 398, 402, 406-407, n. 1041, ns. 1044-1045, n. 1048, 413, n. 1068, n. 1071, n. 1074, n. 1092, n. 1127, n. 1138, 446, 450, n. 1158, n. 1161, n. 1163, 462, n. 1196, 466, 474, 476, 481-482, 493, 500-502, n. 1288, 503, 505-506, n. 1309, ns. 1313-1314, 529, n. 1321, n. 1349, 542, n. 1355, n. 1357, n. 1361, 544, 547, v. 1383, n. 1402, n. 1408, n. 1453, n. 1456, n. 1718, n. 1730.

Africano, Sexto Julio (siglo II-III d.C.). Escritor griego: n. 44, 308-309, 342, 426, 469, 490, 555, n. 1396

Afrodita. Diosa griega del amor: 603, n. 1433, 675.

Agamenón. Rey mítico de Micenas: 273, 288, 624, n. 1487, 641, n. 1620, n. 1622.

Agatárquides de Cnido (siglo II a.C.). Historiador y geógrafo griego: 272, 555.

Akenatón (siglo XIV a.C.). Rey egipcio (XVIII dinastía): n. 1538.

Alceo de Mitilene (siglo VII-VI a. C.). Poeta griego: 601, n. 1399, n. 1422, 645, n. 1587, n. 1594, 675, 679, n. 1660, 685.

Alcibíades (450-403 a. C.). Estadista y general ateniense: n. 749, n. 1469, n. 1504, n. 1703.

Alcifrón (siglo II-III d. C.). Sofista griego: 353, 555.

Alcifrón de Meandro (de fecha imprecisa). Citado por Ateneo. Filósofo griego: 135, 262, 315, 555.

Alción. Personaje mítico griego: n. 874.

Alcínoo. Rey mítico de los feacios: n. 72, 119, 163, n. 418, n. 421, n. 510, 252.

Alcmán (2^a ½ del s. VII a. C.). Poeta griego: n. 258, 133, 251, 254, 261, 264, 266-267, 279, 295, 324, 555-556, n. 1422.

Alejandro de Afrodiasias (siglo III d. C.). Filósofo peripatético griego: n.1336, 556, n. 1730.

Alejandro Magno (356-323 a. C.). Rey de Macedonia: 44, n. 250, 143, 151, n. 1342, 663, n. 1569, 697.

Alejandro de Trales (525-605 d. C.). Médico griego: 26, 249, 251, 255, 261, 282-283, 285, 313-314, 327, n. 951, 400, n. 1048, n. 1074, 451, n. 1196, 476, n. 1222, 482, 497, 500-502, 504-505, n. 1309, n. 1321, n. 1324, n. 1349, n. 1361, 544, n. 1383, n. 1390, 556-557.

Alexis de Turios (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 232, n.618, 255, 267, 323, n. 857, 376, n. 924, 390, 540, n. 1353, 543, 557, n. 1435, n. 1520, n. 1529, n. 1592, n. 1596, n. 1599, n. 1602, 672, n. 1617, n. 1619, n. 1627, 681-682, n. 1682, 695, 709.

Alfeo. Río (divinizado) del Peloposo: n. 59, 107.

Altefio. Personaje mítico griego: 107, n. 313.

Amasis (siglo VI a. C.). Pintor griego: 176.

Amasis II (570-526 a. C.). Rey egipcio (XXVI dinastía): 683.

Amenofis III (siglo XIV a.C.). Rey egipcio (XVIII dinastía): n. 1538.

Amerias de Macedonia (siglo III a.C.). Lexicógrafo griego: 344, 711.

Amipsias de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: n. 1591, n. 1682.

- Amón. Dios supremo egipcio: n. 1538.
- Anacreonte de Teos (570-485 a. C.). Poeta lírico-coral griego: 334, 557, 663, ns. 1594-1595, 668, 675, n. 1655, 685-686, 707, 709.
- Anaxándrides de Camiro (Rodas, siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 258, n. 348, 288, 301-302, 321, 338, n. 1353, 557, n. 1429.
- Anáxilas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 557, n. 1590.
- Andrócides (siglo IV a. C.). Médico griego: 97, 541.
- Andrómaco de Creta (siglo I d. C.). Poeta y médico griego: 281, 285, n. 1308, 557-558.
- Anfiction. Rey mítico de Atenas: 666, n. 1583.
- Anfidamante de Eubea (siglo VII-VI a. C.). Rey de Calcis (Eubea): n. 1640.
- Anfis de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 245, 271, n. 812, 317, n. 1353, 558, 678, 683, 686.
- Anquises. Héroe troyano: ns. 1487-1488.
- Antedón (o Anto o Antas). Héroe mítico griego: 110, n. 262, 126, n. 313, 247, n. 874.
- Antídoto de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 241, 558.
- Antífanos de Rodas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 241, 268, n. 857, 376, 545, 558, n. 1409, n. 1598, n. 1627, 692, n. 1682, 711.
- Antíoco Epífanes (215-163 a. C.). Rey seléucida de Siria: n. 1584.
- Antípatro (siglo II d. C.). Médico griego: n. 1307.
- Anto. Véase Antedón.
- Apicio, M. Gabio (siglo I d. C.). Gastrónomo romano: n. 857, 425, 503-504, 506, 558, n. 1409, n. 1607.
- Apión de Siwa (Egipto, 20 a. C.- 48 d. C.). Gramático griego: n. 164, 160, 362, 558.
- Apolo. Dios griego de la adivinación y de la música: n. 430, 230, n. 511, 230, 255, 257, n. 892, 381, 439, n. 1125, 465, n. 1371, 609, n. 1425, n. 1469, n. 1505, 646, 680.
- Apolodoro de Atenas (siglo II a. C.). Gramático griego: n. 1491, n. 1494, n. 1653, 693, 711.
- Apolodoro de Lemnos (siglo IV a. C.). Médico griego: 247, n. 634, 267, 274, 277-279, 558.
- Apolonio (siglo I a.C. - d. C.). Médico griego citado por Galeno: n. 1047, n. 1349, 558.
- Apolonio el Sofista (siglo I-II d. C.). Gramático y lingüista griego: 160, n. 531, 362, 558.
- Apuleyo de Madaura (siglo II d. C.). Filósofo y novelista romano: 465, 558, n. 1682.
- Aqueo de Eretria (siglo V a. C.). Poeta trágico griego: 298, 300, 558, n. 1572.
- Aquiles. Héroe mítico griego: n. 72, 74, 98, 163, n. 461, 266, 276, n. 933, 603, n. 1410, n. 1479, n. 1483, n. 1486, n. 1577, n. 1620, n. 1622.
- Aquiles Tacio (Siglo II d. C.). Novelista griego: n. 584, 231, 271, 297, 298, 559, n. 1496.
- Arato (siglo IV-III a. C.). Poeta y astrólogo griego: n. 106.
- Arcesilao de Pítane (Eolia, 316-241 a. C.). Filósofo griego: n. 1434, n. 1609.
- Ares. Dios griego de la guerra: n. 1468.
- Areteo de Capadocia (siglo II d. C.). Médico griego: 26, 260, 264, 285, 327, n. 941, 425, n. 1134, 533, 558-559, n. 1566.
- Ariadna. Personaje mítico griego: 42, 277.
- Aristarco de Samotracia (217-145 a. C.). Gramático y filólogo griego: 318, n. 828.
- Aristeo. Personaje mítico griego: 177, n. 430, 465.
- Aristias de Fliunte (siglo V a. C.). Poeta trágico griego: 668, n. 1601.
- Arístides de Atenas (530-468 a. C.). Estadista ateniense: n. 1501, n. 1504.
- Arístides, Elio (siglo II d. C.). Escritor griego: 346, 559.
- Aristóbulo de Casandrea o de Potidea (375-301 a. C.). Historiador griego: 684, n. 1653.
- Aristófanes (444-385 a. C.). Poeta cómico griego: n. 160, n. 258, 120, 127, 137, n. 395, n. 604, 240, n. 616, 241, 249, 273, 279, 294, 296-297, 311, n. 812, 317-319, n. 876, 334, 341, 373-374, n. 959,

- n. 1063, n. 1138, 464, 559-560, ns. 1408-1409, ns. 1425-1426, 612, n. 1437, n. 1443, n. 1507, n. 1510, n. 1520, n. 1591, n. 1596, n. 1598, 670, n. 1606, 675, n. 1628, 681, n. 1655, 685-686, n. 1665, ns. 1669-1670, n. 1671, n. 1677, n. 1691, n. 1702, 708, n. 1715, n. 1717, 709-710, n. 1724, 711-712.
- Aristófanes (siglo V-IV a. C.). Rico hombre ateniense: n. 1504.
- Aristófanes de Bizancio (257-180 a.C.). Gramático griego: 559, n. 1490.
- Aristón de Ceos (siglo III a. C.). Filósofo griego: n. 760, n. 1278, n. 1605.
- Aristóteles (384-322 a. C.). Filósofo y científico griego (y *CA*): 15, 21, 22, n. 4, 26, 48, n. 82, 61, n. 208, 107, 110, 113, 117, n. 302, 126, n. 313, n. 438, n. 442, n. 448, n. 477, n. 512, 218, n. 564, 226, 247-248, n. 639, 270, n. 702, 281, n. 741, 289, 299-300, 302, 314, 323, 332, n. 874, ns. 948-949, 386, n. 975, 391, n. 987, n. 1002, 430, n. 1102, n. 1148, n. 1320, n. 1324, 534-536, n. 1336, n. 1338, 538, n. 1344, 541-542, n. 1359, n. 1361, 544, n. 1370, 559-560, 600, n. 1442, 623, n. 1504, ns. 1507-1508, ns. 1511-1512, n. 1517, n. 1520, n. 1526, n. 1562, n. 1567, 667, 669, n. 1602-1603, n. 1641, 682, 711.
- Arménidas (siglo V a. C.). Historiador griego: 113, 299, 560.
- Arquéstrato de Gela (Sicilia, siglo IV a. C.). Poeta y gastrónomo griego: 114, n. 497, 231-232, 234, 242, 300, 374-375, 560, n. 1425, 657.
- Arquígenes de Apamea (siglos I-II d. C.). Médico griego: 26, 261, n. 965, 403, n. 1030, n. 1044, 465, n. 1307, n. 1349, n. 1357, n. 1361, 544, 560, n. 1454.
- Arquíloco de Paros (siglo VII a. C.). Poeta yambógrafo griego: 210, n.529, 231, 277, n. 876, n. 921, 560, 664, n. 1435, 685-686, n.1665, 709.
- Arquipo (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: n. 1597.
- Arriano, Flavio (86-160 d.C.). Historiador griego: n. 1653.
- Artajerjes I (485-424 a. C.). Rey persa: 273.
- Artemidoro de Daldis (siglo II d.C.). Escritor griego: 513, 515, 517-518, 560-561.
- Ártemis. Diosa griega: 121, n. 1487.
- Asclepiades de Prusa en Bitinia (129-40 a. C.). Médico griego: 26, 344, 380, n. 938, n. 1036, n. 1065, 462, 471, n. 1307, ns. 1313-1314, n. 1321, 553, 560-561.
- Asclepio. Dios griego de la medicina: 380.
- Astidamante de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta trágico griego: n. 1626.
- Asurbanipal (668-623 a. C.). Rey asirio: 83, n. 1422.
- Ate (personificación del error y el castigo): 539, 674, n. 1631.
- Atenea. Diosa griega de la sabiduría: n. 72, n. 1435, n. 1479, 629.
- Ateneo de Atalia (siglo I d. C.). Médico griego: 354, 363, 512, 516-517, n. 1319, 563.
- Ateneo de Náucratis (siglo II d. C.). Erudito griego: 20, n.16, n. 47, n. 50, n. 65, 45, 97, n. 221, 101, n. 254, n. 258, n. 262, 110, n. 302, n. 308, n. 313, 131, 132, 184, 185, n. 456, 188, n. 472, 197, 210, n. 527, n. 531, 214, n. 560, n. 564, 224-225, n. 573, n. 584, 227, 233, n. 596, 235-238, n. 608, 239, 242, 244, 246-248, 251, 253-256, 261, 266, 269-270, n. 701, 273-277, 279, 281, 288-290, 293, 299-300, 302, 311, 314-315, 317-319, n. 829, 320-321, 323, n. 857, 332, 336, 338-340, n. 895, 376-377, n. 927, ns. 941-942, 386-388, 397-399, 401, n. 1181, n. 1221, n. 1251, 498, n. 1275, n. 1329, n. 1342, 540, n. 1348, 541, n. 1355, n. 1357, n. 1359, 547, 549-550, 561-563, n. 1395, 601, n. 1403, 602, 604, ns. 1408-1410, 605, n. 1413, 607, n. 1419, n. 1422, ns. 1425-1426, ns. 1429-1431, ns. 1434-1435, ns. 1436-1438, n. 1443, 622-623, ns. 1469-1470, n. 1474, n. 1484, n. 1490, n. 1493, n. 1495, 648, n. 1554, n. 1562, 664, n. 1584, n. 1587, ns. 1591-1593, ns. 1597-1598, 670-671, n. 1609, n. 1617, n. 1619, n. 1622, 676-677, n. 1633, 679, ns. 1640-1641, n. 1643, 681, n. 1655, 685-686, n. 1662, ns. 1668-1670, n. 1674, 692, n. 1683, 694-695, n. 1689, 696, 698, n. 1694, 702, n. 1705, 704, n. 1707, 705-706, ns. 1709-1710, 707, n. 1715, 708, ns. 1717-1718, 709, n. 1721, n. 1723, 710, n. 1725, 711.
- Ático, Julio (siglo I d.C.). Agrónomo romano: 70.
- Augias. Rey mítico de Élide en el Peloponeso: n. 151, n. 1504.

- Augusto, Octavio (63 a. C.-14 d. C.). Emperador romano: n. 183, 287.
- Axiónico de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 681.
- Baquílides de Ceos (siglo V a. C.). Poeta lírico griego: 707.
- Basilio (330-379 d.C.). Obispo cristiano: n. 372.
- Bastet. Diosa egipcia de la alegría: n. 1493.
- Batón (siglo III a. C.). Poeta cómico griego: 358, 563.
- Belerofontes. Personaje mítico griego: n. 1501.
- Bolo-Demócrito, Bolo Mendesio o Pseudo-Demócrito (Siglo III-II a. C.). Escritor griego: n. 5. Véase también Demócrito de Abdera.
- Brygos (siglo V a.C.). Pintor griego: 535, n. 1725, 712.
- Buen Genio. Divinidad griega: 609, 612.
- Buena Salud. Divinidad griega: 609, 612, n. 1437.
- Cálano (siglo IV a. C.). Filósofo indio: 663.
- Calipso. Personaje mítico griego (ninfa): n. 72, n. 1679.
- Calímaco de Cirene (310-240 a. C.). Erudito y poeta griego: 358, 364, 563, 686, n. 1666.
- Calístenes de Olinto (360-328 a. C.). Historiador griego: 614, 684.
- Calíxeno de Rodas (siglo II a. C.). Historiador griego: n. 426, 614, n. 1440, n. 1477, n. 1640, n. 1671, n. 1677, 694.
- Cambises II (?-522 a.C.). Rey persa: n. 1221.
- Cameleonte de Heraclea del Ponto (siglo III a. C.). Historiador griego: 381, n. 1370, 601, n. 1401, n. 1566, n. 1571, n. 1601, n. 1637, 685, n. 1663, 704.
- Cárano de Macedonia (808-778 a. C.). Primer rey de Macedonia: n. 590, 236, 240.
- Caraxo (siglo VII-VI a.C.). Hermano de Safo: 641.
- Cares de Mitilene (siglo IV a. C.). Historiador griego: 663, 672.
- Caríxenes o Charixenes (siglo I-II d.C.) Médico griego: 352, 354-355, 363, 370, 515, 517, 563.
- Cartodras o Chartodras (de fecha imprecisa). Agrónomo griego: n. 149.
- Casandro de Macedonia (350-297 a.C.). Rey de Macedonia: 235.
- Casiano Baso (siglo VI d. C.). Agrónomo griego. Se le atribuye *Geoponica* (§ *infra*): 23, 24, n. 8, 498.
- Casio Cocceyano, Dión (155-235 d. C.). Historiador griego y senador romano: 154, n. 705, 563.
- Casio Dionisio de Útica, (siglo II a.C.). Agrónomo griego: n. 4, 23, n.6, 25.
- Casiodoro, M. Aurelio (siglo V-VI d. C.). Político y escritor romano: 313, 361, 563.
- Catón, M. Porcio (234-149 a. C.). Escritor romano: 24, 48, 49, n. 86, 54, 55, 67, n. 142, 71, ns. 148-149, n. 155, n. 159, 85, n. 187, n. 193, n. 215, 165, 167, n. 410, 171, 175, 178, 180, n. 438, n. 442, 183, n. 453, 185, n. 461, 189, 191, n. 472, 193-195, 201-203, n. 505, 208, n. 515, 209, n. 578, 257, 306, n. 797, 325, n. 850, n. 857, n. 860, 332, 340, n. 1069, 417, 426, 429, n. 1108, 440, 444, n. 1140, 453, 460-461, n. 1226, 480, 483, n. 1247, n. 1352, 563, n. 1431, n. 1497, ns. 1506-1508, n. 1512, 637, n. 1514, n. 1517, 642, n. 1526, 646, n. 1632, n. 1643, n. 1675, n. 1722.
- Catulo (siglo I a.C.). Poeta romano: n. 166, n. 560, n. 923, 377.
- Celso, Aulo Cornelio (25 a. C.- 50 d. C.). Médico romano: 70, 110, n. 1174, 467, n. 1308, n. 1370, 563.
- Centauros. Seres fantásticos griegos: n. 247, 674, n. 1622, 704.
- César, Gayo Julio (100-44 a. C.). Militar y político romano: n. 106, 229, n. 582, 232, 236.
- Ciane y Cianipo. Personajes míticos de Siracusa: n. 1631.
- Cicerón, Marco Tulio (106-43 a. C.). Orador y escritor romano: n. 517, n. 924, n. 1431, n. 1643.
- Circe. Deidad maga y hechicera griega: n. 817, 453, n. 1209, n. 1403, 626.
- Ciro II el grande (600/590-530 a. C.). Rey persa: n. 1410, n. 1422.
- Ciro el joven (424-401 a.C.). Príncipe persa: 283, 288, 604.
- Clearco de Atenas, el cómico (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 232, 541, 563, n. 1598, n. 1602.

- Clearco de Solos (340-250 a. C.). Filósofo griego: n. 529, 364, 563, n. 1653, n. 1655.
- Clemente de Alejandría (150-217 d.C.). Sacerdote cristiano: 20.
- Cleómenes (siglo VI-V a. C.). Rey de Esparta: n. 1566.
- Cleón (siglo V a. C.). Político griego: n. 1628.
- Clitarco de Alejandría (siglo IV-III a.C.). Historiador griego: 709.
- Cloris o Chloris. Personaje mítico griego: 121.
- Columela, Lucio Junio M. (siglo I d. C.). Agrónomo romano: n. 4, ns. 5-6, 25, n. 24, n. 35, n. 74, 48, ns. 77-79, 49, n. 82, 50, n. 86, 51, 52, n. 92, 53, n. 95, 55, n. 97, 56, n. 106, 59, ns. 107-108, n. 112, 60, n. 114, n. 116, 61, n. 118, 62, 63, ns. 127-128, 64, 65, ns. 132-133, 67, n. 135, 68, 69, 70, n. 146, ns. 148-149, 71 y ss., n. 155, n. 159, n. 164, 76, 77, 78, n. 172, 79 y ss., n. 183, 85, n. 187, n. 189, 87, n. 193, 88, n. 194, n. 196, 89, ns. 200-201, 90, 91, n. 207, 93, n. 212, 95, n. 215, n. 222, n. 229, 99, 100, n. 233, 102 y ss., 108, 111, 112, 115, n. 284, 118, 120, 122-123, n. 302, 125, 127, 137 y ss. 147, 149, 151, 152, n. 400, 165 y ss., n. 396, n. 410, 172-173, 175, 180, n. 438, n. 442, ns. 449-450, n. 453, 185, n. 454, n. 456, 186, n. 459, 189, n. 466, 191, n. 472, 192, ns. 474-475, 193, n. 479, 195, 197, 198, 200, n. 497, 203, 206, n. 512, 209, n. 557, 224, 226, 238, 281, 293, 306-307, n. 802, n. 833, n. 850, n. 857, n. 860, 330-331, n. 863, 342, n. 932, ns. 1068-1069, 417, 419, 425, n. 1098, 428-429, 437, n. 1119, n. 1144, n. 1147, n. 1149, n. 1165, n. 1170, 460-461, 463, 466, n. 1207, 472, n. 1214, 474, 478-479, n. 1238, 485, n. 1247, ns. 1261-1262, n. 1267, n. 1311, n. 1376, 564, 616, n. 1497, ns. 1505-1508, ns. 1511-1512, 637-638, ns. 1516-1517, n. 1543, n. 1551, 660, 670, n. 1606, n. 1632, n. 1673, n. 1675, 699, 701.
- Conón de Atenas (450-392 a. C.). Almirante ateniense: n. 1469.
- Constantino VII (912-957 d. C.). Emperador bizantino: n. 8.
- Cornelio Cetego, Marco (siglo III-II a.C.). Político romano: 470.
- Crates de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: n. 1662.
- Crateuas (siglo I a. C.). Médico griego: n. 1308.
- Cratino de Atenas (484-419 a. C.). Poeta cómico griego: 235, n. 584, n. 600, n. 876, 334, 564, n. 1596, 686, n. 1665, n. 1694.
- Criseida. Heroína mítica griega: n. 1469.
- Crisipo de Solos (280-206 a. C.). Filósofo griego: 154, 564, n. 1653.
- Crisóstomo, Juan (347-407 d.C.). Patriarca de Constantinopla: 20, n. 372.
- Critias de Atenas (460-403 a. C.). Político y poeta griego: n. 59, n. 1330, ns. 1429-1430, n. 1504, n. 1629, n. 1655, 710.
- Critón (siglo II d. C.). Médico griego: 129, n. 1307, 564.
- Cróbilo (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 695.
- Ctesias de Cnido (siglo V-IV a. C.). Historiador y médico griego: n. 165, 154, n. 1136, 564.
- Ctesicles (de fecha imprecisa). Historiador griego: n. 1500.
- Damócates, Servilio (siglo I d. C.). Médico griego: n. 538, n. 666, n. 1308, 564.
- Darío I el Grande (549-486 a. C.). Rey persa: n. 1487.
- Deméter. Diosa griega de la agricultura: 647, n. 1400, n. 1403, 647.
- Demetrio de Escepsis (siglo III-II a. C.). Filólogo griego: 664.
- Demetrio de Falero (350-283 a. C.). Estadista y filósofo ateniense: 236, n. 1500.
- Demetrio Poliorcetes (337-283 a.C.). Rey de Macedonia: 236, 240.
- Demócrito de Abdera (460-356 a. C.). Filósofo griego y Bolo-Demócrito (Siglo III-II a. C.): 22, n. 4, n. 5, n. 7, n. 222, 101, 150, n. 409, 309, 502.
- Demofonte de Atenas. Rey mítico de Atenas: n. 1494.
- Demóstenes (384-322 a. C.). Orador griego: n. 66, n. 165, n. 598, 236, n. 617, 249, 257, 266, 279, n. 903, 565, n. 1501, ns. 1504-1505, n. 1511, n. 1515, n. 1520, n. 1619, 686.

- Dexícrates de Atenas (siglo III a. C.). Poeta cómico griego: 672, n.1617.
- Dídimo “Calcéntero” de Alejandría (siglo I a. C.). Erudito griego: 160, n. 338, 315-316, 362, 565.
- Dídimo de Alejandría (siglo IV-V d.C.). Agrónomo griego: 24, n. 9.
- Dífilo de Sinope (siglo IV a.C.). Poeta cómico griego: n. 1181, 538, n. 1344, 565, ns. 1408-1409, n. 1603.
- Diocleciano (240-313 d.C.). Emperador romano: 260, n. 850, 350, n. 1235, n. 1284, 565.
- Diocles de Caristo (siglo IV a. C.). Médico griego: 26, 391, 452, 474, n. 1267, 565.
- Diocles de Síbaris (siglo V-IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 1594.
- Diodoro Sículo (siglo I a. C.). Historiador griego: n. 53, n. 57, n. 65, 73, n. 289, n. 515, n. 587, 246, 252, 273, 290, n. 1069, 475, n. 1359, n. 1201, 565, n. 1504, n. 1533, n. 1584, 701, n. 1708.
- Diófanes de Nicea (Bitinia, siglo I a. C.). Agrónomo griego: n. 3, 23, n. 6, n.7, 25.
- Diógenes de Sinope (412-323 a.C.). Filósofo griego: 283, 701.
- Diógenes de Apolonia (Tracia, siglo V a. C.). Filósofo griego: n. 3.
- Diógenes Laercio (siglo III d. C.). Historiador griego: n. 5, 318, n. 895, 357, 362, 515, 518, 565.
- Diogeniano de Heraclea Póntica (siglo II d.C.). Gramático griego: 116, 156, 302, 565, n. 1601, n. 1637.
- Diómedes. Personaje mítico griego: n. 333.
- Dión el académico o Dión de Alejandría (siglo I a. C.). Filósofo griego: n. 50.
- Dión (Crisóstomo) de Prusa (40-120 d. C.). Orador y filósofo griego: 358, 364, 368, 564.
- Dionisio de Halicarnaso (siglo I a. C.). Historiador griego: n. 64, 269, 565, n. 1500, n. 1643.
- Dionisio II de Siracusa (397-343 a. C.). Tirano de Siracusa: n. 1324.
- Dioniso. Dios griego del vino y del teatro: 40, n. 53, n.57, 42, 45, n. 70, n. 220, 98, n. 333, 163, 173, 181, 184, n. 453, 191, 230, 236-237, 247, 263, 268, 273, 277, 279, 288, 296, 310, 323, 374-375, 381, n. 942, 395, n. 1253, 538-539, n. 1347, 540, n. 1359, 546, n. 1371, n. 1401, 603, n. 1425, 611, n. 1433, 620, n. 1464, n. 1477, 626-627, ns. 1490-1491, 628-629, ns. 1494-1495, 647-648, n. 1542, 666, ns. 1583-1584, 675, n. 1626, 676-677, n. 1631, 678-679, n. 1638, n. 1640, 680, 685, 696, 705, n. 1715.
- Dioscórides Pedanio (siglo I d. C.). Médico griego (y Pseudo Dioscórides): 26, 30, n. 23, n. 32, 46, n. 247, n. 259, ns. 280-281, 118, 122, n. 301, 139, 140, n. 384, n. 450, 185, n. 454, n. 456, 186, n. 459, 191, n. 467, n. 472, n. 477, 210, n. 527, n. 529, 214-215, n. 557, n. 560, n. 564, 225, 233-234, 238-239, 242, n. 623, 254, 256, 258-259, 261, 275, n. 739, 301, 306-307, 310-312, 318-319, n. 834, 320-322, n. 849, n. 859, 329, n. 860, 337-378, n. 928, n. 932, 380, 382-383, n. 948, 386, n. 954, 388, ns. 972, 391-392, 394-395, n. 995, 397-399, 400, 402-403, 406-407, n. 1036, n. 1039, n. 1041, ns. 1044-1046-1048, 411, n. 1056, n. 1060, ns. 1063-1065, 415, n. 1066, ns. 1068-1069, 418-419, ns. 1073-1074, 420-422, n. 1085, 423-424, n. 1089, 425-427, n. 1092, ns. 1097-1098, 428-430, n. 1103, 431-432, n. 1108, 433-434, n. 1111, 435, n. 1112, 436-437, n. 1120, 438, n. 1124, 440, n. 1127, 441-442, ns. 1132-1134, 443, n. 1135, 444, n. 1138-1140, 445-446, n. 1144, 447-449, n. 1150, 450-451, n. 1158, 452-454, n. 1162-1163, 454-455, n. 1165, 456-457, n. 1170, 459-461, n. 1186, 462-464, n. 1194, 465-468, n. 1209, 470-471, 473, n. 1216, 474-475, n. 1222, 476-479, ns. 1226-1227, 480-482, n. 1238, 483-485, n. 1241, 486-487, n. 1247, 488-489, n. 1252, n. 1255, 490-491, ns. 1258-1260, 492-494, ns. 1267-1268, 496, 499, 501-502, n. 1286, 503, 505, 507, n. 1310, 526, n. 1311, ns. 1313-1314, n. 1321, 533, n. 1349, n. 1354, 542, 544-545, 547-548, n. 1380, 549-550, n. 1388, 551-553, 565-568, n. 1402, 617-618, n. 1452, n. 1456, 619, 653, n. 1563, n. 1673, n. 1718, n. 1730.
- Doroteo de Sidón (siglo I d. C.). Astrólogo romano: 704-705, n. 1710.
- Dosíadas de Creta (siglo IV-III a. C.). Historiador griego: n. 1422.
- Dracón (siglo VII a. C.). Legislador ateniense: n. 1509.
- Druso (38 a.C.-9 d.C.). Hijo del emperador Tiberio: n. 1355.
- Ecfantides de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: n. 281.

- Efipo de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 135, 232, 234, n. 596, 315, 318, n. 830, 568, n. 1598, 679, 708.
- Efipo de Olinto (siglo IV-III a. C.). Historiador griego: n. 1276, n. 1569, 697.
- Éforo de Cime (siglo IV a. C.). Historiador griego: n. 585.
- Electra. Heroína griega: n. 1482, n. 1487.
- Eliano, Claudio (175- 235 d. C.). Profesor de retórica romano: n. 224, n. 442, n.554, n. 595, 234, n. 622, 242, 253, 270, n. 701, 314, n. 872, 457, n.1181, 568, n. 1494, n. 1569, n. 1647.
- Elpénor. Personaje mítico griego: 539, 674, n. 1622.
- Empédocles (493-433 a. C.). Filósofo, estadista y místico griego: n. 949.
- Eneas. Héroe troyano: n. 1488.
- Eneo. Rey mítico de Calidón (Etolia): n. 53, 45, n. 333, n. 1443.
- Enopión. Personaje mítico griego: 40, n. 60, 42, n. 59.
- Enotro. Personaje mítico griego: n. 64.
- Eolo. Dios griego de los vientos: 274, n. 1679.
- Epárquides de Icaria (siglo III a. C.). Historiador griego: 135, 271, 315-317, 568.
- Epicarmo de Siracusa (siglo VI-V a. C.). Poeta cómico griego: 108, 113, 298-299, 568, 623, n. 1662.
- Epicuro de Samos (341-270 a. C.). Filósofo griego: 241, n. 949, n. 1344, n. 1431.
- Epílico (de fecha imprecisa). Poeta cómico ateniense: 237, n. 604, n. 606, 242, n. 621, 242, 568, 671.
- Epínico (siglo III-II a. C.). Poeta cómico griego: 241, n. 617, n. 923, 568, 601, n. 1400, n. 1604, n. 1708.
- Erasítrato de Ceos (304-250 a. C.). Médico griego: 232, 239, 568.
- Eratóstenes de Cirene (271-194 a. C.). Escritor griego: n. 996, n. 1347.
- Erifo (siglo IV a.C.). Poeta cómico griego: 539, n. 1346.
- Erinis. Divinidades griegas: n. 1494.
- Erixímaco (siglo IV a.C.). Médico griego: n. 1325, 676.
- Erotiano (siglo I d.C.). Comentarista de Hipócrates: 222, n. 565, 247, 297, n. 849, 339, n. 892, 568-569, n. 1718.
- Escílax de Carianda (siglo VI a. C.). Marino y geógrafo griego: n. 1145.
- Escópadas (siglo VI a.C.). Rica familia de Tesalia: n. 1504.
- Escribonio Largo (siglo I d.C.). Médico romano: 259, 351, 354, 364, 569.
- Esopo (siglo VI a. C.). Escritor griego de fábulas: 154, n. 165, 569.
- Esquilo (525-456 a. C.). Poeta trágico griego: 299, n. 1470, n. 1482, n. 1487, 679, 685-686, 706.
- Estacio, P. Papinio (45-96 d. C.). Poeta épico romano: n. 357, 161, 569.
- Estáfílo. Personaje mítico griego: 45, 665.
- Estáfílo de Náucratis (siglos II-I a. C.). Historiador griego: 666.
- Estasino de Chipre (siglo VII-VI a. C.). Poeta épico griego: n. 934, n. 1623.
- Esteban (o Estéfano) el cómico (siglo IV-III a.C.). Poeta cómico griego: 710.
- Esteban de Bizancio (siglo VI d. C.). Lexicógrafo y gramático griego: 20, n. 64, n. 262, n. 269, 133, n. 333, 148, n. 564, n. 585, 246, 251-252, 262, 272-273, 275, 277-278, 280, n. 726, 290, 297, n. 766, 299, n. 904, n. 907, 569, n. 1653, n. 1655.
- Esténelo (siglo V a. C.). Poeta trágico griego: 538, n. 1343.
- Estobeo, Juan (siglo V d. C.). Erudito griego: n. 925.
- Estrabón de Amasia (64 a. C.-19 d. C.). Historiador y geógrafo griego: n. 41, n. 43, n. 212, n. 215, n. 262, n. 280, n. 333, 142, n. 485, n. 585, 237-239, 245-246, 251-252, 255, 257, 260-263, 266, n. 690, 272-273, 275, 278, 282, 287, n. 747, 290, 297-298, 343, 473, 476, 569-570, 641, n. 1653.
- Estratis de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 264, 570, n. 1437, 672, n. 1617.
- Estratónico de Atenas (siglo IV a.C.). Músico citaredo griego: 614.

- Eteónico (siglo V a.C.). Militar espartano: n. 1512.
- Eubulo de Atenas (principios del siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 348, 232, 235, n. 604, n. 618, n. 624, 274, n. 709, 321, 375-376, n. 923, n. 930, n. 1353, 570, 611, n. 1520, n. 1587, n. 1627, 682, 686, n. 1682.
- Eudemo de Quíos (de fecha imprecisa). Farmacopola griego: n. 450.
- Éupolis de Atenas (446-411 a. C.). Poeta cómico griego: 131, 277, n. 1355, 570, n. 1433, n. 1591, n. 1641.
- Eurípides (484-406 a. C.). Poeta trágico griego: n. 272, n. 584, 298, n. 776, 449, n. 1331, n. 1347, 570, n. 1438, n. 1470, n. 1487, n. 1490, 647, n. 1626, n. 1670, n. 1685, n. 1708, 707.
- Euritión. Centauro: 674, n. 1622.
- Europa. Personaje mítico griego: 42.
- Eusebio de Cesárea (263-339 d. C.). Obispo cristiano: 20, n. 372.
- Eustacio (1110-1198 d. C.). Arzobispo de Tesalónica, comentarista de Homero: 20, n. 59, n. 160, 75, n. 164, 108, 113, 129, 134, 143, 146, n. 377, n. 453, 185, n. 472, n. 497, n. 531, n. 583, n. 585, 231, n. 587, 241-242, 251-254, 256, 264, 267, 274, 276, 278, n. 726, 289-290, 295, 299, 311, 316-318, 323-324, n. 851, 343, n. 927, n. 1352, 570-571, n. 1443, n. 1704, n. 1715, n. 1718.
- Eutecnio (siglo II-III d. C.). Gramático y sofista griego: 161, 348, 356, 362, 571.
- Euticles de Atenas (siglos V-IV a. C.). Poeta cómico griego: 672, n. 1618.
- Exequias (siglo VI a. C.). Pintor griego: 690, 696.
- Faleco de Fócide (siglo III a. C.). Escritor griego de epigramas: n. 1646.
- Fanias de Éreso (siglo IV a. C.). Historiador y filósofo griego: n. 427, 185, n. 456, 235, 254, 294-295, 571.
- Fanodemo (siglo IV a.C.). Historiador y político ateniense: n. 1494.
- Fenipo (siglo IV a.C.). Terrateniente ateniense: 249, n. 1501, ns. 1504-1505.
- Fénix. Héroe mítico griego: 603.
- Ferécates de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: n. 165, 297, 301, n. 876, 374, 571, n. 1440, n. 1598, n. 1607, 681, 710.
- Festo, Sexto Pompeyo (siglo II d. C.). Erudito romano: 456, n. 1171, 571.
- Filarco de Náucratis o de Atenas (siglo III a. C.). Historiador griego: 497-498, n. 1275, 614, n. 1477.
- Filargirio, Junio o Junilio (quizá siglo III d. C.). Comentarista de Virgilio: n. 302.
- Filemón de Atenas (361-264 a.C.). Poeta cómico griego: 710.
- Filetero de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 1598, 692, n. 1682.
- Fililio de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 235, 237, n. 605, 240, n. 618, 298, 323-324, 571, 681, 709, 711.
- Filócoro de Atenas (340-260 a. C.). Historiador griego: n. 1426, 614, n. 1491, 629, 665.
- Filónides de Dirraquio (siglo I a. C.). Médico griego: n. 1343, n. 1370, n. 1426, 666, n. 1585.
- Filópono, Juan (siglo VI d. C.). Filósofo griego: 156, n. 853, 356, 366, 515, 518, 571.
- Filóstrato, Lucio Flavio (siglo II-III d. C.). Sofista y biógrafo griego: 129, 170, n. 511, 231, 247, 334, n. 1224, 545, 572, n. 1704.
- Filúmeno de Alejandría (Finales del siglo II d. C.). Médico griego: 352, n. 1092, 509, n. 1349, n. 1357, n. 1360, 572.
- Fliante. Personaje mítico griego, hijo de Dioniso: 268.
- Florentino (siglo II-III d.C.). Agrónomo griego: 123, 130, n. 378, 149-150, 506, n. 204, 309, 342, 469.
- Focílides de Mileto (siglo VI a. C.). Poeta elegíaco griego: n. 1422.
- Focio (810-893 d. C.). Patriarca de Constantinopla y erudito griego: 20, n. 7, n. 9, n. 254, n. 281, 130, 139, 141, 142, n. 585, 272, 302, 315, 317-318, 324, n. 852, 335, 342, 432, 464, n. 1358, 572, n. 1408,

- n, 1437, n. 1443, n. 1474, n. 1490, n. 1495, n. 1508, n. 1511, n. 1591, n. 1593, n. 1601, n. 1606, n. 1638, n. 1653, n. 1665, n. 1669, 695, 704, 706, 708, 711.
- Frínico el aticista (siglo II d. C.). Erudito y escritor griego: n. 608, n. 812, 573, 699, n. 1717, 711.
- Frínico el cómico (Atenas, siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 318, 340, n. 1355, 573.
- Galeno de Pérgamo (129-199 d. C.). Médico griego (y Pseudo Galeno): 15, 26, n. 23, n. 32, 104, 106, n. 259, 109, 119, n. 301, 124, 125, 129, 131, 150, n. 395, 185, n. 460, n. 467, n. 487, 198, 199, 200, 203, 209-210, n. 524, ns. 527-528, 213, ns. 533-534, 214, ns. 537-538, 215, n. 542, n. 544, n. 546, 216-217, 219-221, n. 556, n. 563, 222, n. 566, 227-228, 233-234, 238-239, 242, n. 623, ns. 628-629, 244-246, 250, 253-255, 257, n. 666, 259, 262, 264-266, n. 690, 276-281, 284-287, n. 740, n. 745, 290, 297-298, 301, 303-307, 309, 312, 317-320, ns. 849-850, 327, n. 852, n. 860, n. 867, 331-332, n. 872, n. 879, n. 883, 336-338, n. 892, 341, n. 916, 377-378, n. 928, n. 932, 379, n. 940, ns. 948-949, 384-385, n. 951, 386-387, ns. 959-960, 388-390, n. 973, 391, n. 976, 392-393, ns. 986-987, 394, n. 992, 395, n. 993, 396-397, n. 1001, n. 1004, 398, 400, 402-404, ns. 1030-1031, 405-407, n. 1039, n. 1041, ns. 1045-1047, 409, ns. 1048-1049, 411, n. 1056, 413, n. 1060, ns. 1063-1066, n. 1069, n. 1071, n. 1074, n. 1085, 423, ns. 1097-1098, 434-435, n. 1112, n. 1115, 440, n. 1127, 442, n. 1134, n. 1136, n. 1138, 448-449, 451, n. 1158, n. 1163, n. 1167, 457, n. 1184, 462, 467, n. 1209, n. 1213, n. 1227, 485, n. 1241, 487, n. 1251, n. 1255, n. 1260, n. 1262, n. 1268, n. 1281, n. 1291, 525, ns. 1307-1309, 526, 528, n. 1310, ns. 1313-1314, 529, n. 1316, 530-531, ns. 1320-1322, 532, n. 1324, 533, n. 1328, n. 1330, 536, ns. 1337-1338, 537-538, n. 1344, n. 1349, 542, n. 1361, 544-545, 547-548, n. 1383, 551, n. 1390, 573-577, ns. 1402-1403, 603, n. 1443, 617, n. 1456, 619, 653, n. 1554, n. 1557, 659, ns. 1562-1563, n. 1565, n. 1642, n. 1649.
- Ganimedes. Personaje mítico, copero de los dioses: n. 1429.
- Gelio, Aulo (130-180 d. C.). Escritor romano: n. 531, 281, 331, n. 1172, 577, n. 1643.
- Gilgamesh. Rey legendario de Uruk (ciudad sumeria): n. 42.
- Glauco. Personaje mítico griego: n. 1501.
- Gracias. Divinidades griegas de la belleza y la alegría: n. 1433.
- Grecino, Julio (siglo I d.C.). Agrónomo romano: 638.
- Hades. Inframundo y dios respectivo: n. 1371, 626.
- Harmonía. Divinidad griega: n. 1429.
- Harpocración, Valerio (de fecha imprecisa, c. siglo II-III d. C.). Gramático griego: n. 1496.
- Hathor. Diosa egipcia del amor y la alegría: n. 1493.
- Hebe. Diosa griega de la juventud: 152, n. 1429.
- Hecateo de Mileto (Finales del siglo VI a. C.). Historiador griego: n. 53, 45, n. 1111, 435, 475, 577.
- Héctor. Héroe troyano: n. 1479, n. 1486, n. 1620.
- Hécuba. Personaje mítico troyano: n. 1620.
- Hédilo de Samos (principios del siglo III a. C.). Poeta epigramático griego: n. 604, 577, 677, n. 1631, n. 1646, 686, 697, 709.
- Hefesto. Dios griego del fuego: 74.
- Hegesandro de Delfos (siglo II a. C.). Historiador griego: n. 505, 236, n. 603, 577, 669, n. 1604.
- Hegesíloco de Rodas (siglo IV a. C.). Político griego: 684.
- Helanico de Lesbos (siglo V a. C.). Historiador griego: n. 50, n. 57, n. 289, 252, 670, n. 1607, 684.
- Helena. Heroína griega: 379, 406.
- Heliodoro de Atenas (siglo II a. C.). Historiador griego: n. 1584.
- Heliodoro de Emesa (siglos III-IV d. C.). Novelista griego: n. 1358.
- Hera. Diosa griega: 616, n. 1448, n. 1490.
- Heracles o Hércules. Héroe mítico griego: n. 151, 269, n. 1478, 680, n. 1641, 707.
- Heraclides Lembo (siglo II a. C.). Historiador y filósofo griego: 279.

- Heraclides del Ponto (390-310 a. C. aprox.). Astrónomo y filósofo griego: n. 262, n. 1490.
- Heraclides de Tarento (siglo II-I a. C.). Médico griego: 337, 347, 351, 363-364, 577.
- Hermes. Dios griego del comercio y mensajero de los dioses: n. 1209, 607, n. 1421, n. 1429, 612, n. 1467, n. 1495.
- Hermesianacte de Colofón (siglo III a.C.). Poeta elegíaco griego: 358, 577.
- Hermipo de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 125, 141, n. 531, 236-237, 241, n. 618, 274-275, 279, 323-325, n. 860, 374-375, 577, n. 1591, 706.
- Herodiano, Elio (siglo II d. C.). Gramático griego: 15, 20, 113, n. 585, 251-252, 262, 272, 275, 277, n. 726, 297, n. 766, 299, 314, n. 902, n. 907, n. 1274, 577-578.
- Heródoto de Halicarnaso (488-425 a. C.). Historiador griego: n. 42, n. 50, 40, n. 57, n. 64, n. 695, 272, 475, n. 1221, 476, n. 1268, n. 1329, 578, n. 1406, n. 1415, n. 1422, 616, n. 1465, n. 1484, n. 1493, n. 1504, n. 1511, n. 1521, 641, n. 1566, n. 1581, 683, n. 1655, n. 1674, n. 1702, 708, n. 1717, 709, n. 1723.
- Herón de Alejandría (siglo I d. C.). Ingeniero griego: 178, n. 1607, 712.
- Hesíodo de Ascra (siglo VIII-VII a. C.). Poeta épico griego: 21, 22, n. 4, 46, n. 106, 70, 86, 88, 113, n. 269, n. 272, 163, 164, 172, n. 531, 298-300, n. 773, n. 776, 578, 601, n. 1398, 602, n. 1478, n. 1493, n. 1498, n. 1503, n. 1506, ns. 1510-1512, n. 1544, n. 1590, 668, n.1600, 671, 675, n. 1640, 707.
- Hesiquio de Alejandría (siglo V d. C.). Lexicógrafo griego: 20, n. 64, n. 195, 101, 104, n. 247, 106-108, ns. 258-259, 112-113, n. 271, 115-116, n. 281, 117-120, 123-126, 129-133, 135, 137, 139-142, 144, 148, 152, n. 472, n. 531, n. 546, 225, n. 585, 251, 261, 264, 267, 272, 279, 281-283, 299-302, 305, 307, 309, n. 808, 314-315, n. 819, 318, 322, n. 852, n. 875, 334, 336-337, n. 892, 340-341, n. 902, 343-344, 423, n. 1097, 445, n. 1168, n. 1173, 458, 464, n. 1222, n. 1329, 578-579, n. 1403, n. 1408, n. 1443, n. 1474, n. 1508, n. 1542, ns. 1606-1607, n. 1641, ns. 1668-1670, n. 1682, 695, n. 1694, n. 1704, n. 1706, 708, n. 1715, n. 1718, 709-710, n. 1724, 711, n. 1730.
- Hipero/Hiperes. Héroe mítico griego: n. 262, 126, n. 313, 271, n. 874.
- Hipis de Regio (siglo V a. C.). Historiador griego: 113, 300, 314, n. 874, 580.
- Hipócrates de Cos (siglo V a. C.). Médico griego (y *CH*): 15, 26, n. 79, n. 89, n. 106, n. 246, n. 496, 210-211, n. 527, n. 529, n. 538, 214-215, n.558, 220, 222, n. 564, n. 569, 235, 242, 257, 259, 296, 307, n. 814, 317-320, n. 849, n. 860, n. 876, 338-339, n. 892, n. 931, 379, ns. 940-941, ns. 946-947, n. 949, 384, n. 951, 386, n. 954, n. 956, 387, n. 959, 388-389, n. 968, 391, ns. 974-975, n. 977, 392, n. 980, 393, n. 985, n. 987, 395-397, n. 1004, n. 1006, 400, ns. 1019-1020, 402, n. 1023, 403, n. 1032, n. 1036, ns. 1044-1045, 409, ns. 1047-1049, 411-412, ns. 1055-1056, 413, ns. 1058-1060, 414, n. 1062, n. 1064, n. 1066, n. 1068, n. 1071, 419, n. 1074, 423, n. 1096, 441, n. 1133-1134, 443, n. 1138, 445, n. 1144, n. 1147, 449, n. 1153, n. 1161, 453, n. 1163, n. 1184, n. 1196, 466-467, 470, n. 1216, n. 1227, n. 1267, 496, n. 1268, n. 1308, 530, n. 1320, 532, n. 1324, 535, ns. 1336-1338, 537-538, ns. 1339-1340, n. 1347, 542, n. 1360, 544, 547, 549-551, 553, 580, ns. 1402-1403, 603, n. 1563, n. 1576, n. 1597, n. 1602, n. 1604, 671, 675, 693.
- Hipóloto de Macedonia (siglo IV-III a. C.). Historiador griego: n. 590, n. 602, 240, 580.
- Hipón o Hiponacte de Samos (siglo V a. C.). Filósofo griego: n. 3, 30, n. 24, 126.
- Hiponacte de Éfeso (siglo VI, a. C.). Poeta griego: 712.
- Homero (siglo VIII-VII a. C.). Poeta épico griego: 16, 43, 45, n. 71, 72, n. 151, 74, 76, 98, n. 220, n. 223, 99, n. 236, 107, n. 258, n. 289, 127, 129, 131, 132, 134, 135, 143, 163, 172, 184, n. 461, 205, 210, 212, n. 529, n. 531, 217, 229-231, n.583, n. 585, n. 587, n. 616, 248, 252, 263-264, 267, 271, 273, 278, n. 726, 288, n. 747, 300, 314, n. 817, 316-317, n. 828, n. 869, 373-375, n. 927, 378-379, ns. 933-934, n. 945, 406, 449, n. 1268, n. 1280, 539, n. 1358, 580-581, n. 1396, 602, n. 1403, n. 1405, 603, n. 1406, n. 1410, n. 1416, 607, ns. 1418-1419, 608, ns. 1422-1423, n. 1429, 612, n. 1435, 616, ns. 1468-1470, n. 1474, n. 1483, n.1486, n. 1488, n. 1498, n. 1501, n. 1506, 635, n. 1511, 641, 645,

- n. 1538, n. 1542, 655-656, 658, 660, 664, n. 1577, n. 1587, n. 1605, 673-674, n. 1621, n. 1625, 684, n. 1659, n. 1674, 691, 693, n. 1685, 696, 700, 702, 707.
- Horacio Flaco, Quinto (65-8 a. C.). Poeta romano: n. 166, 131, n. 501, n. 517, n. 560, 225, 233, n. 593, 237, ns. 604, n. 606, 256, n. 664, n. 880, n. 901, 465, 547, 581, 602, n. 1442, 646, n. 1590, 671, n. 1611, 673, 679, 686, ns. 1665-1666, n. 1673, 689, n. 1675, n. 1695, n. 1722.
- Horas. Divinidades griegas de las estaciones del año: n. 1433, n. 1583.
- Hortensio H., Quinto. (114-50 a. C.). Político y orador romano: 646, n. 1632.
- Hybris* (personificación de la insolencia y la desmesura): n. 209, n. 1433, 675, 678.
- Iambe. Personaje mítico griego: n. 1403.
- Íbico de Regio (segunda mitad siglo VI a. C.). Poeta griego: n. 258.
- Icario. Héroe griego: n. 53.
- Ícaro. Personaje mítico griego: 134, 271.
- Idomeneo. Héroe griego: n. 1620.
- Ificrates (1ª mitad del siglo IV a. C.). General ateniense: 288.
- Ifigenia. Heroína griega: n. 1487.
- Ión de Quíos (siglo V a. C.). Poeta lírico y trágico griego: 236, 364, 581, 645, 675, n. 1626.
- Isidoro de Sevilla (556-636 d. C.). Erudito latino, arzobispo de Sevilla: 25, n. 75, 100, 102, 104, n. 259, 108, 111, 112, 118, 120, 122, 127, 137, 141, 142, 151, n. 664, n. 850, 330, n. 959, n. 1126, n. 1132, n. 1161, n. 1163, n. 1180, n. 1198, n. 1204, n. 1291, 581, n. 1406, n. 1427, n. 1446, n. 1606, n. 1638, n. 1695, 706, 709.
- Isis. Diosa egipcia: 617.
- Jamshid. Mítico rey persa: n. 37.
- Janto de Sardes (siglo V a. C.). Historiador griego: 252, 350, 581.
- Jenágoras (siglo II a. C.). Geógrafo e historiador griego: n. 236, n. 333.
- Jenarco (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 1426, n. 1596.
- Jenócrates de Afrodísias (siglo I a.C.). Médico griego: n. 1308.
- Jenófanes de Colofón (siglo VI a. C.). Poeta y filósofo griego: 295, n. 1425, 668, 675.
- Jenofonte de Atenas (430-354 a. C.). Escritor y militar ateniense: 21, 22, n. 4, n. 41, 37, 48, 49, n. 101, 66, 67, 71, n. 155, n. 164, n. 205, 126, n. 580, 241, 249-250, 252, 263, 265, 269-270, 273, 283, 288, n. 747, 296, 374, n. 1163, 476, 581, 604, n. 1410, ns. 1422-1423, ns. 1425-1426, ns. 1428-1429, n. 1431, n. 1436, n. 1438, n. 1466, n. 1498, n. 1500, ns. 1503-1504, 634, ns. 1506-1507, 635, n. 1512, n. 1516, 639, ns. 1517-1518, n. 1584, 667, n. 1590, ns. 1626-1627, n. 1641, n. 1655, n. 1670, n. 1689, 702, n. 1711, 708, 710.
- Jerónimo de Rodas (siglo III a. C.). Filósofo peripatético griego: n. 1370.
- Juno. Diosa romana: n. 74.
- Júpiter. Dios romano: n. 74, 118, 164, n. 259.
- Juvenal, Décimo Junio (55-130 d. C.). Poeta satírico romano: n. 166, 259, 303, 352, n. 926, 582, n. 1414, n. 1431, n. 1576, n. 1613, n. 1673, n. 1695, 701.
- Laertes. Personaje mítico griego: n. 72, n. 151, 99.
- Lárico ((siglo VII-VI a.C.). Hermano de Safo: n. 1423.
- Líber (y Libera). Dios latino del vino: n. 396, n. 564.
- Libanio de Antioquía (314-393 d. C.). Filósofo griego: 368, 582.
- Licofrón de Calcis (siglo IV-III a. C.). Poeta dramático griego: 711.
- Licurgo. Rey mítico de Tracia: n. 220, 184, 288.
- Lido, Juan Lorenzo (siglo VI d. C.). Historiador griego: n. 165, 154, 582.
- Linceo de Samos (siglo IV-III a. C.). Escritor griego: 125, 132, 249, 281, 582, n. 1603, n. 1647.
- Lisias (459-380 a. C.). Escritor y abogado griego: 550, n. 1500, n. 1504.

- Lisímaco (siglo V a.C.). Hijo de Arístides: n. 1501, n. 1504.
- Lisipo de Atenas (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 672.
- Lisipo de Sición (ca. 370-318 a.C.). Escultor griego: 235.
- Livia Drusila (58 a. C-29 d. C). Segunda esposa de Octavio Augusto: n.183.
- Longo de Lesbos (2ª mitad del siglo II d. C.). Novelista griego: n. 176, n. 189 , 147, 163, n. 395, 164, 168, 170, 176, n. 426, 178, n. 464, n. 590, 233, 294, 582, n. 1437, n. 1587.
- Luciano de Samosata (120-180 d. C.). Escritor satírico griego: n. 564, 297, 374, n. 1138, 582, n. 1427, n. 1443, n. 1484, n. 1619, n. 1631, 678, n. 1635, 686, 701, n. 1718.
- Lucrecio Caro, Tito (97-53 a. C.). Poeta romano: 61, n. 1607.
- Lúculo, L. Licinio (118-56 a. C.). Político y militar romano: 229.
- Macaón. Mítico médico griego: n 817, 318, n. 933, n. 1620.
- Macón de Corinto (siglo III a.C.). Poeta cómico griego: n. 817, 364, 368, 582.
- Macrobio, Ambrosio T. (Siglo IV-V d. C.). Escritor y gramático romano: 20, 102, 115, n. 314, 129, 140, 163, n. 395, n. 448, n. 482, n. 507, n. 513, n. 531, 226, 281, 322, ns. 948-949, n. 1002, 465, ns. 1313-1314, n. 1320, 534, 536, n. 1336, 538, n. 1361, 582, n. 1427, 671, n. 1632, n. 1649, n. 1651, n. 1656, n. 1682, 707.
- Magnes. Héroe mítico griego: 274.
- Magón (de fecha imprecisa). Escritor púnico sobre temas agrícolas: 23, n. 6, 24-25, n. 105, n. 134, 67, 330, n. 863.
- Marcial, Marco Valerio (siglo I d. C.). Poeta latino: n. 515, 259, 302, n. 926, 472, n. 1231, 582, n. 1414, n. 1576, n. 1606, 671, n. 1613, ns. 1615-1616, n. 1673.
- Marón. Sacerdote de Apolo: n. 511, 230-232, n. 927, 646.
- Matrón de Pítane (siglo IV a. C.). Escritor griego: n. 254, 153, 358, 582, n. 1425.
- Melampo (de pies negros). Mítico adivino griego: n. 1138, 666.
- Melanípides de Melos (siglo V a. C.) Poeta lírico coral griego: 45.
- Meleagro. Personaje mítico griego: n. 72, n. 1501.
- Menandro (343-292 a. C.). Poeta cómico griego: n. 580, 236, 241, n. 923, n. 1138, 582, n. 1598, 681, n. 1687, n. 1705.
- Menedemo de Eretria (Eubea, siglo IV-III a. C.). Filósofo griego: n. 1434.
- Menelao. Rey mítico de Esparta: 406, n. 1423, 624, n. 1679.
- Menestor de Síbaris (siglo V a. C.). Filósofo griego: n. 3.
- Menipo de Gádara (siglos IV-III a. C.). Filósofo griego: 276, 360, 582.
- Mesala Potito, Valerio (siglo I a.C-I d.C.). Político romano: 272.
- Midas. Rey mítico de Frigia en el Asia Menor: n. 1584.
- Minos. Rey mítico de Creta: 152.
- Mitridates III (220-184 a. C.). Rey del Ponto: 281, 643.
- Mitridates VI (120-63 a. C.). Rey del Ponto: 319, n. 1308, 528.
- Mnaseas o Mnasigitón (de fecha imprecisa). Historiador griego: n. 874.
- Mnesiteo de Atenas (siglo IV a. C.). Médico ateniense: 210, n. 536, 379, n. 935, 381, 388, 405, n. 1136, n. 1325, ns. 1360-1361, n. 1370, n. 1402, 648, n. 1565, n. 1597.
- Musas. Divinidades griegas de la poesía: n. 430, 675, 706.
- Museo. Personaje mítico griego: n. 1371.
- Nacianceno, Gregorio (329-389 d. C.). Obispo cristiano: 20.
- Nausícaa. Personaje mítico griego: 603, n. 1679.
- Neleo. Personaje mítico griego: 121.
- Nerón, Claudio César (37-68 d. C.). Emperador romano: n. 1308, n. 1615.
- Néstor. Héroe griego: n. 817, 318, n. 922, n. 928, n. 933, n. 1620, 674.

- Néstor de Laranda (siglo II-III d. C.). Poeta griego: n. 220.
- Nicandro de Colofón (siglo II a. C.). Poeta épico griego: 45, 104, n. 246, 106, 123, 138, n. 383, n. 437, n. 608, 253, n. 879, 315, n. 1056, n. 1147, n. 1165, n. 1204, 524, n. 1308, n. 1314, 534, 583, n. 1403, n. 1409.
- Nicócares (siglo V-IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 1591.
- Nicofón (siglo V-IV a. C.). Poeta cómico griego: 334, 370, 583.
- Nicóstrato (siglo IV a. C.). Comediógrafo griego: 336, 346, 583, n. 1426, 698.
- Nisa. Ninfa: n. 1477.
- Niseno, Gregorio (c. 330-c. 400 d. C.). Obispo cristiano: 20, n. 372.
- Noé. Patriarca bíblico: n. 37, n. 1619.
- Nono de Panópolis (Egipto, siglo IV-V d. C.). Poeta épico griego: n. 430, n. 584, 359, 583, n. 1710.
- Numa Pompilio (753-674 a.C.). Segundo rey de Roma: n. 201.
- Odiseo (Ulises). Rey mítico de Ítaca: n. 151, 129, n. 486, 205, n. 510, n. 531, 230-231, 242, n. 817, 375, n. 933, 379, n. 1209, n. 1268, 603, n. 1410, 606, n. 1419, n. 1421, n. 1469, 626, 646, n. 1620, n. 1622, 691, n. 1679.
- Oltos de Atenas (siglo VI a. C.), pintor griego: 703.
- Opimio, Lucio (siglo II a. C.). Cónsul romano: 196, n. 489, n. 560, n. 926, n. 1539.
- Oresteo. Rey mítico de Etolia (Grecia): n. 53.
- Orestes. Héroe griego: 463, n. 1487, n. 1494.
- Orfeo. Personaje mítico griego: n. 1371.
- Oribasio de Pérgamo (320-400 d. C.). Médico griego: 26, n. 246, n. 259, n. 281, 140, 150, n. 533, 214, n. 537, 216-217, n. 564, 237, 244, 250, 258, 260-261, 265, 280, 285, 287, 297-298, 301, 309-310, 312, 321, n. 850, 327, 331, n. 872, 379, n. 949, n. 951, n. 959, 387, n. 745, 390, 392-393, n. 995, n. 1004, 398-399, 407, n. 1039, n. 1041, ns. 1047-1048, n. 1065, n. 1069, n. 1071, 419, n. 1074, 421, n. 1085, n. 1089, 425, n. 1092, 435, n. 1115, 436, 437, n. 1127, 444, n. 1136, n. 1150, 450-451, n. 1158, 452, n. 1163, 455, 460, n. 1196, 466, n. 1204, n. 1209, 471, 474, 481, 483, 485, n. 1241, 487, n. 1260, 494, n. 1267, 497, 500-502, n. 1288, 503-504, 506-507, n. 1309, ns. 1313-1314, 527, ns. 1321-1322, n. 1324, n. 1349, n. 1355, n. 1357, ns. 1360-1361, 553, 583-585, ns. 1402-1403, 619.
- Orígenes (185-254 d. C.). Erudito cristiano: n. 372.
- Osiris. Dios egipcio de los muertos: n. 57.
- Ovidio Nasón, Publio (43 a. C.-13 d. C.). Poeta romano: 131, 288, n. 1125, n. 1344, 585.
- Pablo de Egina (625-690 d. C.). Médico griego: 26, n. 246, n. 375, n. 404, n. 527, n. 532, n. 554, 260-261, 312-314, n. 849, n. 852, n. 937, n. 949, 389, n. 1004, 402, n. 1045, n. 1048, 413, n. 1069, n. 1074, n. 1085, n. 1092, 440, n. 1119, n. 1127, n. 1134, n. 1144, 450-451, n. 1161, n. 1163, 461, n. 1209, 476, 482-483, n. 1241, 494, 497, 499, 503-504, 506, n. 1307, ns. 1313-1314, n. 1322, n. 1324, n. 1349, n. 1357, 547, n. 1383, 553, 585-586, n. 1402, n. 1453, n. 1456, n. 1718.
- Paladio, Rutilio Emiliano (siglo IV-V d. C.). Agrónomo romano: 25, 48, n. 82, 50, n. 86, 53, ns. 88-89, n. 97, n. 99, n. 103, n. 106, n. 108, 58-59, n. 128, 65, ns. 132-134, 68-69, ns. 148-149, n. 151, 73, n. 155, 75, n. 172, 80, n. 187, n. 193, 88-89, n. 201, 90-91, n. 205, 92, ns. 209-210, n. 212, ns. 215-216, n. 219, n. 222, 99, n. 233, n. 284, 149, n. 384, n. 400, 165, n. 410, 175, 179, 185, n. 454, 186, n. 475, n. 485, 199, n. 499, 203, 207, n. 557, n. 560, 293, n. 850, n. 860, 330, 343, 378, n. 1070, 424, n. 1089, 425, 436, n. 1115, 448, 558, n. 1179, 460-461, 464-466, 469, n. 1209, 481, 483, n. 1238, 485, 489, n. 1255, n. 1261, 493, 496, n. 1289, 504, 506, 526, n. 1311, 551, n. 1388, 586, n. 1497, n. 1507, n. 1512, 637, n. 1580, n. 1604, n. 1606, 700.
- Pandáreo. Personaje mítico griego: 603, n. 1407.
- Pánfilo de Alejandría (siglo I d. C.). Gramático y lexicógrafo griego: n. 1641.
- Paniasis de Halicarnaso (siglo V a. C.). Poeta épico griego: n. 1433, n. 1623, n. 1627.

- Paris. Héroe troyano: 624, n. 1679.
- Parmenón de Bizancio (siglo III a. C.). Poeta griego: 663.
- Pasieno Crispo, G. S. (siglo I d.C.). Cónsul romano: n. 1632.
- Patroclo. Héroe griego: n. 1479, n. 1483, n. 1486, n. 1577.
- Pausanias el aticista (siglo II a.C.). Gramático griego: 108, 110, n. 472, ns. 851-852, 355, 366, 586, n. 1495, n. 1653.
- Pausanias de Lidia (siglo II d. C.). Viajero y escritor griego: n. 53, n. 64, n. 191, 110, n. 262, 126, n. 333, 132, n. 564, 247, 262-263, 265, 268, 271, 288, n. 874, 343, n. 1125, 586, n. 1468, n. 1472, n. 1477, n. 1496, n. 1584.
- Peleo. Personaje mítico griego: n. 1443.
- Penélope. Personaje mítico griego: n. 1501.
- Periandro de Corinto (siglo VII-VI a. C.). Político y uno de siete sabios de Grecia: 679.
- Persio Flaco, Aulo (34-62 d.C.). Poeta latino: n. 664.
- Petronio A., Gayo (siglo I d. C.). Senador y escritor romano: 376, n. 926, n. 1424, n. 1431, n. 1606, n. 1631, n. 1673.
- Píndaro (522/518-446 a. C.). Poeta lírico coral griego: 11, 276, 288, n. 747, n. 923, n. 996, n. 1346, 675, n. 1655, ns. 1659-1660, n. 1702, 704.
- Pirgio (siglo III-II a. C.). Historiador griego: n. 1422.
- Pirítoo. Personaje mítico griego: n. 1622.
- Pirro (319-272 a.C.). Rey del Epiro: n. 757.
- Pisístrato (607-527 a. C.). Tirano de Atenas: n. 1491.
- Pítaco de Mitilene (640-568 a. C.). Político y uno de los siete sabios de Grecia: 679.
- Pitia (Delfos): 248, 271, 332, 381, 680, n. 1125, 680.
- Platón (427-347 a. C.). Filósofo ateniense: 45, n. 70, n. 223, 104, 124-125, n. 308, 135, 164, n. 818, n. 939, n. 941, n. 949, n. 997, n. 1138, n. 1163, n. 1316, 530, n. 1320, n. 1325, 537, 540, n. 1347, n. 1371, 586, n. 1403, n. 1427, 610, n. 1429, n. 1431, 627, n. 1490, n. 1492, n. 1504, n. 1545, 663, n. 1581, n. 1586, 667, n. 1600, n. 1626, 676-677, n. 1630, 679, n. 1638, 680, ns. 1641-1642, 682-683, 693, 702, n. 1703, n. 1705.
- Platón el cómico (Atenas, siglo V-IV a. C.). Poeta griego: 301, n. 812, 349, 355, 386, n. 1715.
- Plauto, Tito Macio (254-184 a. C.). Escritor romano de comedias: 228, n. 581, n. 618, 274, n. 924, 455, 386, 586-587, n. 1436, n. 1702.
- Plinio el Joven, Cecilio Segundo (61-112 d. C.). Escritor romano: n. 416, n. 1414.
- Plinio el Viejo, Gayo Segundo (23-79 d. C.). Erudito y escritor romano: n. 4, ns. 5-6, 25, n. 10, 28, n. 23, n. 32, n. 64, 44, n. 67, 46, n. 74, n. 77, 49, n. 82, n. 87, n. 89, ns. 94-95, n. 97, 54-56, ns. 105-106, 59, n. 112, n. 116, 61, n. 121, n. 123, 63, 65, ns. 132-133, 67, n. 135, n. 139, ns. 145-146, n. 148-149, 72, n. 151, n. 153, n. 155, 73 y ss., n. 159, n. 169, 78, n. 171-172, 79 y ss., n. 182, n. 187, n. 189, 87, n. 193, ns. 195-196, 89, n. 201, 90, 91, n. 205, 92, 93, ns. 209-210, 94, n. 212, n. 215, 97, n. 220, n. 222, n. 225, n. 228, n. 233, 100, 101, 102, 104, n. 247, 105 y ss., n. 259, 111, 112, 115 y ss., n. 281, n. 284, ns. 301-302, 124, 125, 127, 128, 129, 131, 135 y ss., n. 357, 141, 142, n. 376, 147, 148, 149, 151, 164, 165, ns. 403-404, 169, n. 410, 170, 172, 177, n. 428, 178, 180, ns. 437-438, n. 446, 183, n. 448, ns. 452-453, 185, n. 454, n. 458, 187, n. 461, 189, ns. 466-467, n. 470, 191, n. 475, ns. 477-478, 193, 194, n. 479, 195, n. 482, n. 485, ns. 489-490, 198-199, ns. 494-497, 202-203, n. 505, 204, ns. 507-508, 206-208, n. 515, 209-211, 213, n. 533, 218, n. 560, n. 564, 224-227, n. 569, 229, n. 582, 230-233, 236-238, 241-243, n. 634, n. 639, 247-248, 252-253, n. 652, 255-256, 259-262, 264-267, 269-270, 272, 274-275, 277-279, n. 726, 281, 283-284, 287-289, n. 746, 287-288, 293, 301-302, 305-310, 312-316, 320-322, 325, n. 850, n. 860, 330-332, 335, 340, 342, n. 901-902, 344, ns. 926-927, 377, n. 928, 378, 380, ns. 938-939, n. 941, n. 946, ns. 948-949, 386, 394, n. 1004, 398-399, 401, 403,

- n. 1035, 407, n. 1039, n. 1041, 411, n. 1069, 418-419, 421-422, n. 1084, 425-427, n. 1098, 428-429, n. 1099, 430-432, n. 1105, 433, n. 1111, 436, n. 1115, ns. 1124-1125, 440, n. 1127, 444, n. 1140, 448, 452, 454-455, ns. 1163-1165, n. 1168, 456-458, n. 1180, 459-462, n. 1192, 463-464, n. 1195, 465-466, 468, n. 1209, 470-472, n. 1214, 473-475, n. 1222, 476-478, ns. 1226-1227, 480-481, n. 1238, 483-485, 487, n. 1247, 488-489, n. 1253, 490, 493, 495-496, n. 1268, n. 1270, n. 1272, n. 1276, 501, 503, 505, n. 1308, 526, ns. 1310-1311, n. 1314, 531, 532, n. 1330, n. 1341, 541, n. 1354, 542, ns. 1358-1359, 545, n. 1370, 547-548, n. 1379, 549-550, n. 1390, 587-590, n. 1409, 615-617, n. 1456, 619, n. 1477, n. 1493, n. 1497, ns. 1506-1507, n. 1512, 637, n. 1516, 644, 646, n. 1539, 650-653, 657-658, 660-661, n. 1561, n. 1606, 670, n. 1608, 671, n. 1615, n. 1632, 679, n. 1643, n. 1666, n. 1673, n. 1675, 698, 709.
- Plutarco (46-121 d. C.). Escritor griego: 20, n. 57, n. 70, n. 208, 98, n. 262, n. 396, n. 438, n. 448, n. 453, 186, n. 460, 188-191, n. 482, n. 489, n. 494, n. 506, n. 513, n. 531, n. 560, 222, 226, n. 572, 236, 241, 247, 267, 271, 273, 290, 297, n. 870, 332, n. 874, 334, 338, 374, n. 939, ns. 941-942, 381, n. 949, 395, n. 1027, n. 1032, 414, n. 1102, 436, n. 1148, 453, 472, n. 1224, 480, n. 1276, n. 1313, n. 1320, 534, 536, n. 1336, 538, n. 1342, n. 1344, n. 1346, 540, 542, n. 1355, ns. 1358-1359, n. 1361, n. 1371, 590, n. 1403, n. 1405, n. 1409, n. 1415, n. 1425, ns. 1427-1428, 611, n. 1432, ns. 1437-1438, 617, n. 1470, n. 1482, n. 1490, n. 1493, n. 1504, ns. 1507-1508, n. 1511, n. 1519, n. 1545, n. 1587, 667, n. 1593, 669, n. 1604, 671, n. 1622, 677, n. 1631, 679, n. 1638, n. 1641, n. 1643, 682-683, n. 1649, ns. 1655-1656, 685, n. 1661, ns. 1669-1670, n. 1674, n. 1704, n. 1724.
- Polemón de Atenas (351-270 a. C.). Filósofo griego: 318.
- Polemón el epigramático (siglo I a. C.–I d. C.). Escritor griego: n. 1467, 663, n. 1568, 664.
- Polibio de Megalópolis (200-118 a. C.). Historiador griego: n. 66, 258, 262, 281, 293, n. 766, n. 907, n. 1268, n. 1311, 590, n. 1503, n. 1520, 643, n. 1543, n. 1584, n. 1643, n. 1708.
- Policelo (siglo V a. C.). Poeta cómico griego: 339, n. 892, 348, 590.
- Polieno de Macedonia (siglo II d. C.). Orador y escritor griego: 346, 590.
- Polifemo. Cíclope, personaje mitológico griego: 129, n. 531, 231, 242, 375, n. 1622, n. 1679, 707.
- Polignoto de Tasos (siglo V a. C.). Pintor griego: 706.
- Polion de Trales (siglo I a. C.). Filósofo y agrónomo griego: n. 6.
- Polis de Argos. Rey legendario de Siracusa (Sicilia): 113, 300, 314.
- Pólux, Julio o Polideuces de Náucratis (siglo II d. C.). Retórico y erudito griego: 20, 108, 114, 120, 122, 124, 127, 130, 132, 134, 141, 151-152, n. 573, 231, 238, 273, 281-282, n. 740, 285, 294, 297, 300, 305, 307, 314, n. 834, 328, n. 855, n. 857, 334, 338, n. 948, n. 1151, n. 1168, 458, n. 1181, 466, n. 1221, 590-591, n. 1408, n. 1426, n. 1437, n. 1508, n. 1511, n. 1590, ns. 1606-1607, n. 1641, ns. 1668-1670, n. 1674, n. 1677, n. 1682, 693, n. 1685, 695, n. 1691, n. 1694, n. 1704, 706, 708, n. 1715, n. 1718, n. 1724, 709-710, n. 1723, 711-712.
- Pompeyo el Grande (106-48 a. C.). Político romano: n. 6.
- Poseidón. Dios griego de los mares: 252, 278, n. 874, n. 1421, n. 1468.
- Posidipo de Macedonia (siglo III a. C.). Poeta cómico griego: n. 1181, 516, 591.
- Posidonio de Apamea (135 - 51 a. C.). Viajero y escritor griego: n. 41, n. 65, n. 215, 466, n. 1201, 591, n. 1396, n. 1533, n. 1581.
- Praxágoras de Cos (siglo IV a. C.). Médico griego: 391.
- Preto. Rey mítico de Tirinto: n. 1138.
- Príamo. Rey mítico de Troya: 624, n. 1479, n. 1486.
- Príapo. Dios griego de la fecundidad: 273.
- Prometeo. Personaje mítico griego: 21.
- Propercio, Sexto (50-2 a. C.). Poeta lírico romano: n. 593, 358, 591.
- Psamético (siglo VII a.C.). Rey egipcio (XXVI dinastía): n. 57.

- Ptolomeo, Claudio (90-168 d.C.). Astrónomo, geógrafo y matemático griego: 269.
- Ptolomeos. Dinastía egipcia de origen griego: n. 43, 40, n. 1396, n. 1530.
- Ptolomeo I Soter (367-282 a.C.): 247, n. 634, 267, 274, 277-279.
- Ptolomeo II Filadelfo (308-246 a. C.): n. 426, 614, n.1477.
- Queremón de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta trágico griego: 667, n. 1589.
- Quintilios, Los (siglo II, d. C.). Agrónomos romanos: n. 378.
- Quirón. Centauro: n. 247.
- Ramsés III (siglo XII a. C.). Rey egipcio (XX dinastía): n. 46, 83, n. 1538.
- Riano (275-210 a.C.). Poeta épico y epigramático cretense: 519, 591.
- Rómulo. Mítico fundador de Roma: n. 1477.
- Rufo de Éfeso (siglo I d. C.). Médico griego: 26, 306-307, 379, n. 949, 389, 398, 400, n. 1034, 537, 592, n. 1403.
- Safo (siglo VII-VI a. C.). Poetisa lírica griega: 108, n. 258, 153, 457, 592, ns. 1422-1423, 641.
- Salomón (siglo X a.C.). Rey de Israel: 616.
- Salustio Crispo, Gayo (86-34 a. C.). Historiador romano: n.101.
- Sardanápalo. Nombre que daban los griegos al rey asirio Asurbanipal: 683.
- Sarpedón. Personaje mítico griego: n. 1501.
- Sátiro de Calatis, el peripatético (siglo III a.C.). Biógrafo griego: 358, 592.
- Sátiros. Personajes míticos griegos: 176, n. 426, 663, n. 1572.
- Seléucidas (dinastía griega de Oriente Próximo): 37, n.1396.
- Seleuco I (siglos IV-III a. C.). Fundador del imperio seléucida: 241, 248.
- Seleuco de Alejandría (siglo I d. C.). Historiador y gramático griego: 622, 684.
- Semele. Personaje mítico griego: 675.
- Semo de Delos (hacia el 200 a. C.). Erudito y anticuario griego: 113, 132, 134, 135, 136, 271, 277, 298-299, 315-316, 591-592.
- Semónides de Amorgo (mediados del siglo VII a. C.). Poeta yámbico griego: 334, 370, 592.
- Sencio Saturnino, Gayo (siglo I a.C. – I d.C.). Político romano: 229.
- Séneca, Lucio Anneo “el Joven” (4 a. C.-65 d. C.). Filósofo y escritor romano: n. 560, 369, 377, n. 1330, n. 1370, 592, n. 1431, 637, n. 1514, n. 1537, n. 1632.
- Servio Honorato, Mauro (siglo IV d. C.). Comentarista latino de Virgilio: n. 64, n. 277, 127, 136, 137, n. 609, 592.
- Severo Iatrosófista (de fecha imprecisa. Quizá siglo VI d. C.). Médico griego: 522, 592, n. 1223.
- Sileno. Personaje mítico griego: n. 426, 645, 665, n. 1584, 686.
- Silio Itálico (26-102 d. C.). Poeta épico romano: n. 64, n. 593, 288, 592.
- Simias de Rodas (siglo III a.C.). Poeta y lexicógrafo griego: 709.
- Simónides de Ceos (siglo VI-V a. C.). Poeta lírico griego: 626, 672, n. 1617, 675.
- Sócrates (469-399 a.C.). Filósofo griego: n. 1519.
- Sófilo (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: 364, 592, n. 1596.
- Sófocles (496-406 a. C.). Poeta trágico griego: 279, n. 1428, 685, 706, n. 1478, n. 1487, n. 1708, 706.
- Sol. Divinidad de varios pueblos: n. 1477.
- Solón (639-559 a. C.). Político y poeta ateniense: n. 1435, n. 1482, n. 1509, 713-714.
- Sorano de Éfeso (siglo II d. C.). Médico griego: n. 1064, n. 1175, 537, 592.
- Sosibio de Laconia (siglo III-II a. C.). Gramático e historiador griego: n. 1253.
- Sosícrates (siglo III a. C.). Poeta cómico griego: 336, 346, 592.
- Talía. Musa de la comedia: n. 1470.
- Telémaco. Personaje mítico griego: n. 486, n. 922, n. 928, n. 1435, n. 1479.
- Telias de Acragante (siglo V a.C.). Terrateniente siciliano: n. 515, 246, n. 631, ns. 1504-1505, 646.

Temístocles (524-459 a. C.). General griego: 273.

Teócrito de Siracusa (hacia 310-250 a. C.). Poeta bucólico griego: n. 236, 263, 280-281, 286, 298, 300-301, n. 928, 593, n. 1498, n. 1507, 679, n. 1685, 706.

Teofrasto de Éreso (372-287 a. C.). Filósofo y científico griego: 22, n. 4, 26, n. 11, n.24, n.27, 32, n. 32, n. 34, n. 46, 46-48, n.74, 49, 50, 52, n. 91, 53, ns. 94-95, 54 y ss., n. 106, 58, ns. 108-109, 59, 60, n. 115, 61, n. 119, 62, n. 121, n. 128, 64, 65, 67, n. 135, 68, n. 139, 70, n. 146, 71, n. 149, n. 153, n. 155, 74, 77, n. 165, ns. 169-170, ns. 192-193, 87-88, ns. 194-196, 90-92, n. 202, ns. 207-209, 93, n. 210, 94, ns. 212-213, n. 215, 95-96, n. 219, 97, n. 222, 98-99, n. 225, n. 229, n. 236, 101, 104, 111, 115-116, n. 282, n. 284, ns. 301-302, 124, 126, 139, 148, n. 382, n. 403, n. 450, n. 458, 188, n. 467, n. 496, n. 512, 211, n. 528, n. 538, 218, n. 557, 219, 221, ns. 563-564, n. 569, 225, 240, 242, n. 624, 245, 253-254, 263-264, 269-270, n. 701, 289, 295, 301-302, 323, 340, 342, n. 902, 373, n. 915, 375, n. 918, 377, n. 941, n. 949, 401, 407, ns. 1041-1043, ns. 1045-1046, 415, ns. 1064-1066, n. 1068, n. 1080, n. 1095, 427, n. 1098, n. 1109, n. 1113, n. 1117, n. 1121, ns. 1126-1127, n. 1130, 441-443, ns. 1132-1133, 443, ns. 1134-1135, 445-446, n. 1146, n. 1159, 453, ns. 1162-1163, n. 1165, n. 1167, 457, n. 1176, n. 1180, 461, ns. 1204-1206, n. 1209, ns. 1216-1219, n. 1222, ns. 1227-1228, 478, n. 1232, n. 1238, 484-485, 487, n. 1246, n. 1249, ns. 1254-1255, n. 1258, n. 1260, ns. 1265-1266, 495, ns. 1267-1270, n. 1278, ns. 1284-1286, 524, n. 1291, n. 1293, n. 1310, ns. 1313-1315, 528, n. 1329, 541, n. 1358, 545, n. 1370, 593, n. 1409, n. 1430, 616, n. 1456, n. 1458, n. 1460-1461, n. 1463, 630, n. 1497, 637, n. 1516, 650, 656, 659, n. 1564, 668-669, 671, n. 1643, n. 1655, 704, n. 1715.

Teognis de Mégara (siglo VI-V a. C.). Poeta elegíaco griego: 73, 267-268, n. 695, 283, n. 941, 539, 593, n. 1414, ns. 1422-1423, 673, 675, 679, n. 1660.

Teopompo de Colofón (de fecha imprecisa). Poeta épico griego: 107.

Teopompo de Quíos (siglo IV a. C.). Historiador griego: n. 59, n. 236, 239, 275, 364, 593, n. 1584, 683-684, n. 1711.

Teopompo el cómico (siglo V-IV a. C.). Poeta cómico griego: 334, 370, 593.

Teseo. Héroe griego: 277, 629.

Tiberio Claudio Nerón (42 a. C.-37 d. C.). Segundo emperador romano: 346, n. 1125, n. 1276, n. 1355.

Tibulo, Albio (54-19 a. C.). Poeta latino: n. 604, 364, 593, n. 1486, ns. 1720-1722.

Tifón. Monstruo mitológico griego: 252, n. 648.

Timáquidas de Rodas (siglo II-I a. C.). Poeta y gastrónomo griego: 281, 340, 357, 593.

Timeo de Taormina (siglo IV-III a. C.). Historiador griego: n. 631, 541, n. 1627.

Timocles de Atenas (siglo IV a. C.). Poeta cómico griego: n. 1596.

Tito Livio (59 a. C.-17 d. C.). Historiador romano: 263.

Trasias de Mantinea (siglo V a. C.). Médico griego: n. 1315.

Tucídides (455-400 a. C.). Historiador ateniense: n. 236, n. 289, n. 333, 136, 252, 267, 273, n. 726, 357, 593, 604, n. 1517, n. 1520, n. 1627, n. 1670, 693.

Tutankamón (siglo XIV a. C.). Rey egipcio (XVIII dinastía): n. 47, 40, n. 922, n. 1481.

Tutmosis IV (siglos XV-XIV a. C.). Rey egipcio (XVIII dinastía): 39.

Varrón, M. Terencio (116-27 a. C.). Erudito y escritor romano: 22, n. 4, n. 6, 25, n. 64, n. 79, 49, n. 86, 54, n. 106, 61, 62, ns. 132-133, 69, 70, n. 148-149, 74, 75, n. 155, n. 159, 79, 81, 90, n. 215, n. 222, 104, 115, 127, 164, n. 400, 165, 168, 171, n. 410, 172, 177, n. 479, 195, 208, 229, 237, 266, 306, n. 850, 330-331, 340, 454, 456, 593, n. 1414, 615, n. 1497, n. 1506, n. 1508, 635, ns. 1511-1512, 637, n. 1514, n. 1517, n. 1526, 646, n. 1643, n. 1680.

Vindanio Anatolio de Beirut (1ª mitad siglo IV d. C.). Agrónomo griego: 23, n. 7, 24, n. 9, 25, 452.

Virgilio Marón, Publio (70-19 a. C.). Poeta épico romano: 25, n. 24, n. 64, 49, ns. 82-83, n. 86, n. 89, 53, n. 94, 56, n. 106, 59, 61, 65-66, n. 133, n. 135, 70, n. 159, n. 193, 90, 97, 98, n. 229, 101, 102,

- 104, n. 259, 111, 115, 127, 130, 136, 137, n. 357, 141, 143, 164, n. 410, 200, n. 584, n. 593, n. 880, 236, 238-239, 288, 593-594, n. 1483, n. 1486, n. 1488, 650, n. 1638, n. 1702.
- Vitruvio Polión, Marco (siglo I a. C.). Arquitecto y escritor romano: n. 79, 175, 178, n. 79, n. 89, n. 424, n. 432, n. 510, n. 564, n. 597, 252, 320, 594.
- Yahvé. Dios israelita: n. 396.
- Zenobio (117-138 d. C.). Sofista griego: n. 1601, n. 1637.
- Zenón de Caunos (siglo III a. C.). Alto funcionario griego en el Egipto de Ptolomeo II: 19, 119, 129-130, 136-137, 151, 235, 244, 254, 596.
- Zeus. Dios supremo griego: 42, 99, n. 461, 235, 252, n. 648, 301, n. 1358, n. 1421, 609, 612, n. 1469, n. 1477, n. 1479, 666, 675, n. 1641, n. 1715.
- Zonaras, Juan (siglo XII d. C.). Historiador y jurista griego. Se le atribuye el *Léxico Zonaras* (§ *infra* *Léxicos*): n. 705.
- Zopiro de Alejandría (siglo I a.C.). Médico griego: 110, n. 260.
- Zoroastro o Zaratustra (hacia el siglo V a. C.). Reformador de la religión persa: 24, n. 106, n. 211.
-

- Biblia (*Septuaginta*-Antiguo Testamento): n. 37, n. 41, 145, n. 396, n. 421, n. 1422, n. 1446, n. 1582, n. 1619, n. 1681.
- Biblia (*Novum Testamentum*-Nuevo Testamento): n. 222, n. 421, n. 446, n. 922, n. 1052, 456, n. 1173, n. 1175, n. 1681.
- Comica adespota* (cómicos anónimos): 344, 348, 353, 369, 514, 516, 594, 648, n. 1593, n. 1597.
- Documenti antichi dell' África italiana* (Cirene): 139, n. 351, 161, 594.
- Epigrammata adespota* (epigramas anónimos): 155, 594.
- Etymologica*.
- EG (siglo IX d.C.): 20, 104, n. 254, 144, 594-595, 642, n. 1443, 642, n. 1669, n. 1689.
- EM (siglo XII d.C.): 20, n. 236, 113, n. 272, n. 333, n. 357, 141, 217, 230, n. 584, 240, n. 616, 242, 277, 297, 299-301, 314-315, 317, n. 869, 335, 338-340, n. 892, 342, 344, n. 942, n. 1173, 594-595, n. 1443, 642, n. 1607, n. 1669, 693, 695, n. 1710, 708, n. 1730.
- EP ((siglo X d.C.): 20, n. 254, 594-595.
- Genuinum*: 21.
- Symeonis*: 21.
- Geopónica* (siglo X d. C.): 24, ns. 8-9, 25, n. 77, n. 82, 49, 50, ns. 86-87, ns. 88-89, 52, n. 92, n. 95, 54, n. 103, 57, n. 106, n. 114, n. 116, 64, n. 123, n. 128, ns.133-134, 67, 68, ns. 139-140, 70, n. 146, n. 148-149, 72, ns. 152-153, n. 155, 74, n. 159, 77, n. 169, 79, 80, 82, n. 187, 85-86, n. 189, n. 193, 88, n. 201, 90, 91, n. 205, 92, n. 209, ns. 211-212, 94, ns. 214-216, ns. 218-220, n. 222, 100, 101, 104, 114, n. 284, 118, 121, 123, ns. 302-303, 128, 130, 138, 145, n. 376, 146, 149, n. 384, 150, 152, 164, ns. 400-401, 165, ns. 402-404, ns. 405-406, ns. 409-410, 170, n. 417, n. 420, 175, n. 424, 176, ns. 427-429, 179, ns. 437-438, ns. 442-443, n. 446, ns. 448-450, 186, n. 458, 187, ns. 463-464, 189, 191, n. 475, 193, n. 477, 194, n. 480, 195, n. 482, 197, n. 490, 199, 200-201, ns. 496-501, 203, n. 505, 204-206, n. 508, n. 510, 207, 210, n. 525, n. 532, n. 557, 223, n. 564, n. 571, 226, n. 578, 241-242, 249-250, 253, 256-257, 269, 284, 286, 289, 293, 304-306, 308-310, 312, 322, n. 849, n. 851, n. 857, n. 860, n. 876, 342, n. 932, 397, n. 1002, 399, 415, ns. 1068-1069, 419, 423-424, n. 1086, n. 1089, 425-426, n. 1094, n. 1098, 428-429, n. 1102, 432, n. 1111, ns. 1115-1117, 438, ns. 1125-1126, 441, 444, n. 1140, 446, n. 1144, n. 1150, 450-452, n. 1159, n. 1165, 456, n. 1170, 458, n. 1172, ns. 1179-1180, 460-461, 464, n. 1207, 469-470, n. 1216, 477-478, n. 1219, n. 1226, 481, n. 1232, 483, n. 1238, n. 1241, 487, n. 1244, n. 1249, n. 1255, 490, 492, n. 1261-1262, 494, n. 1267, 496-498, n. 1269, 500, 502, ns. 1285-1286, 503, n. 1293, 506, n. 1299, 533, n. 1329, 541-542, n. 1358, 546, n. 1369, n. 1374,

551, 595-596, 601, n. 1409, n. 1463, ns. 1497-1498, ns. 1506-1507, 635, n. 1512, n. 1516, 642, n. 1526, n. 1557, n. 1580, 670, n. 1606, n. 1608, 671, n. 1627, n. 1643, n. 1650, n. 1723, 713.

Hippiatrica: 21.

Inscripciones.

--Ática: 247, n. 640, 596, n. 1517.

--Beocia: n. 224, 258, n. 671, 347, 353, 507-508, 519, 596, n. 1439.

--Delos: 255-256, 596, n. 1520.

--Mileto: n. 624, n. 696.

--Priene: n. 624, n. 1439.

--Tasos: n. 416, n. 577, 365, 596, n. 1517, n. 1526.

Léxicos.

--*Lexica Segueriana*: 21.

--*Lexica Synonymica*: 21.

--*Suda* (siglo X d. C.): 20, ns. 5-6, n. 9, n. 208, n. 213, 108, 110, 116, n. 281, 126, n. 313, n. 333, 141, 142, 144, 146, n. 497, n. 531, n. 546, 221, 223, n. 585, 236, n. 618, 247-248, n. 654, 271, n. 702, 278-279, 293, 296-297, 299, 302, 311, n. 812, 315, 317-318, 324, 332, 335-336, 338, 340, 342, n. 967, n. 1138, 457, n. 1177, 464, n. 1221, 497, n. 1329, n. 1352, n. 1359, 598-599, n. 1408, n. 1437, n. 1443, n. 1474, n. 1491, ns. 1494-1495, n. 1501, n. 1504, 642, n. 1591, n. 1601, n. 1606, n. 1638, n. 1653, n. 1655, n. 1665, 693, n. 1689, 695, n. 1704, 706, n. 1718, n. 1724, ns. 1726-1728, 711, n. 1730.

--*Vindobonense*: 21.

--Zonaras (siglo XII d. C.): 20, n. 254, 110, n. 269, n. 313, n. 338, n. 546, n. 585, 262, 299-300, 315, n. 849, 332, 457, 599.

Papiros de Florencia (*PSI*): 19, n. 275, 255, 338, 594.

Papiro Harris: n. 46, 83, n. 1538.

Papiro de Zenón (*PCair.*): 19, 119, n. 274, n. 290, 129, 130, 136, 137, 151, 235, 244, 254, 596, n. 1519, n. 1530.

Scholia.

--Aristófanes: 137-138, n. 347, n. 495, 221, 296, 311, n. 812, 315, ns. 818-820, 335, 464, 597-598, n. 1408, n. 1443, n. 1491, ns. 1494-1495, n. 1606, n. 1653, 708, 711.

--Hesíodo: n. 397, n. 269, n. 773, n. 777, 299-300, 597-598, n. 1491, 629, ns. 1493-1494.

--Homero: 129, n. 340, 143, n. 585, 267, n. 818, 597-598.

--Licofrón: 155, 359, 370, n. 884, 597-598.

--Nicandro: ns. 246-247, 123, n. 338, 136, 138, n. 608, 253, 315, 318, n. 852, n. 879, 597-598, n. 1496.

--Platón: n. 340, n. 818, n. 820, 597-598.

--Teócrito: 280, 286, n. 773, 299, 335, n. 1120, 597-598.

--Tucídides: 358, 597.

Tragica adespota (trágicos anónimos): 348, 599.

11.4. Índice analítico de vides, vinos, plantas, vasos, lugares, estrellas, medidas, monedas....

Las cifras remiten a páginas y las precedidas de n. a notas. No se recogen las páginas de siglas o bibliografía, ni las de la tabla 6 (autores grecolatinos) en la que vides y vinos aparecen bajo los nombres de los distintos autores que los mencionan. Ni tampoco las de los resúmenes. Algunos vinos, sin nombre propio, aparecerán con el del aditivo principal. Con asterisco página de referencia o información más relevante (solo cuando existe).

- Aba (ciudad): 244, n. 625.
 --vino (*Abates*): 220, 244-245*, n. 626, 262, 345, n. 1316.
 Abdera (ciudad): 230, 288, n. 747, n. 1534.
 Abeto (árbol): n. 403, n. 467, 473*, n. 1216.
 --vino de. Véase *Elatinus*.
 Ábidos (ciudad egipcia): n. 48, n. 1481, n. 1493, n. 1505.
Abillios (vino): 343, 345.
 Abonos. Véase Viñas.
 Aborto, abortivo: 457, 537, n. 1153.
 -- plantas: n. 1064, 440, 444, n. 1137, n. 1227, 484, 496, 549.
 --vid: 253, n. 652, 477, n. 1227.
 --vino. Véase *Phthorios* y Vinos abortivos.
 Abrótano (planta): 447*, n. 1147.
 --vino de. Véase *Habrotonites*.
Absinthiatum (vino). Véase *Apsinthites*.
Absinthium. Véase Ajenjo.
 Acanto (ciudad): 245.
 --vino: 245*, 345, 658.
 Acarnania: n. 333, 246, 310.
 Acelga (planta), *Beta vulgaris cicla* L.: 453.
 Acaya: 106, 253, 262, n. 892, 343, 401, 618.
Acinaticium (vino romano): 176.
 Acodo. Véase Vid (sistemas de reproducción).
 Acónito (planta y veneno): 527-528, n. 1313, n. 1314*, 534, 548.
Acorites (vino de ácoro): 420*, 508.
 Ácoro (planta): 420, n. 1079, 502, 544 (véase también Iris y Lirio amarillo).
 --ácoro verdadero: n. 1079. Véase también Cálamo aromático.
 --falso ácoro: 420, n. 1079*, n. 1081.
 --vino de. Véase *Acorites*.
 Acragante (ciudad): 245, n. 631, n. 1504, 701.
 --vino: 245-246*, 345.
Acratismos (desayuno): 602, n. 1564.
Achon (vid): 152, 153.
Ad escam (vides). Véase Vides diversas.
 Adelfa (planta): n. 215, n. 1127*.
 Adormidera (Planta): n. 948, n. 1044, n. 1065, 527, n. 1313*, 663.
 --meconio (jugo de la planta). Véase Meconio.
 Adulteraciones: 203, 325, 330, n. 1443, 657.
 Véase también Falsificaciones.
Adynamos (vino): 421*, 448, 508.
Aegia (vid): 105*, 115, 153, 262.
Aeichrestos (vino): 343, 345.
Aethalus (vid): 106*, n. 250, d128, 153.
Afitis (ciudad): 111, 650.
 África: n. 14, 30, 33, 43, 151, 187, 259, 330, n. 863, n. 1268.
 Afrodisias (ciudad): 246.
 --vino: 246*, 345.
Agios Kosmas (yac. arq.): n. 61.
 Agraz: 310-312, 467.
 Agricultura: ns. 4-5, 21-23, ns. 7-8, 25, n. 21, 31, n. 101, 55, 87, 102, 243, 309, 602, 630-631, n. 1500, n. 1504, 634-636, n. 1506, n. 1512.
Agriostaphylites (vino de vid silvestre): n. 32, n. 73, 421-422*, 508.
 Agua de mar: n. 213, 167, 184-187*, ns. 453-454, n. 456, ns. 458-460, n. 462, n. 557, 233, 239, 241-242, 254-256, n. 660, 257, 261, 269, 276, 278, 281-283, 295, 306, n. 850, 335, 337, n. 892, 344, 388, 398, n. 1085, 444, 470-472, 490, 493, n. 1264, 496, 651, 659, 664, n. 1608.
 Aguapié: 181, 305-306.
 Águila (ave): n. 1135.
 --constelación: n. 196.
 Ahumado del vino: 198-199*, n.491, 209, 248, 301-303, 472, 527.
 --color: 106, n. 250, 116-117, n. 281.
Aizasia (vid): 106*, 153.
 Ajedrea (planta): n. 499, 493*, n. 1265.
 --vino de. Véase *Thymbrites*.

- Ajenjo (planta): n. 494, 223, 416, n. 1068, 424-426*, n. 1090, n. 1096, 447, 452, 458, n. 1277, 500-501.
- vino de. Véase *Apsinthites* y *Apsinthaton*.
- Ajo (planta), *Alium sativum* L.: n. 215, 206, 221, n. 1044, n. 1056, 542, n. 1135.
- Álamo blanco (árbol), *Populus alba* L.: 77.
- Albahaca (planta), *Ocimum basilicum* L.: 424, 431, n. 1209.
- Albano (vino italiano): 286, 298, n. 768, 311.
- Albates* (vino): 244-245, n. 626. Véase *Aba*.
- Alejandría (ciudad egipcia): n. 47, n.50, 176, n. 426, n. 828, n. 1308, 614, n. 1477, n. 1530, n. 1640, n. 1671, n. 1677, 694.
- Alejandría de Tróade: n. 1127.
- Alexandreias* (vid): 151.
- Alexandrina* (vid): 144. Véase *Phalacra*.
- Alexifármacos: n. 383, 470, 524, n. 1306, n. 1308.
- Algarrobo (árbol y fruto): 494, n. 1269*.
- vino de algarrobas. Véase *Ceratia/siliquae*.
- Alheña (arbusto). Véase *Aligustre*.
- Alholva (planta): 167, n. 477, n. 494, n. 557, 220, n. 850, 491-492*, ns. 1261-1262.
- vino de. Véase *Tilites*.
- Aligustre (arbusto): 618, n. 1455*.
- perfume de. Véase *Cyprinon*.
- Almáciga (resina de lentisco): 474, 486, n. 1244, 505*, n. 1295*.
- vino de. Véase *Mastichaton*.
- Almendro (árbol), *Prunus amygdalus* Stock: n. 153, 77, n. 1044, n. 1239.
- Almendra: 192, n. 494, n. 1044, 542, n. 1355, 670.
- Almidón: n. 445, n. 1044.
- Alóbroges: 189, n. 466, 472.
- Áloe (género de plantas), *Aloe vera* L.: n. 477, 199, n. 494, 203, n. 1046, 669.
- Alopatía: n. 949, 530.
- Alopeceos/alopesis* (vid): 107*, 126, 128, 153, 292.
- Alopeceos* (vino): 107, 293*, 345.
- Alosanthon* (vino de la flor de la sal): 422*, 508.
- Alpechín: n. 210, n. 215, n. 406.
- Althefias* (vid): 107*, 110, 126, n. 313, 153, 289.
- Alumbre (mineral): n. 153, n. 811, n. 1055.
- Allobrogica* (vid): 472, n. 1214.
- Amamaxys/amamyxis* (vid): 108*, 137, 144, 153-154, 162.
- Amaracinon* (perfume de mejorana): n. 1059, 544.
- Amarcion* (vid): 108*, 131, 154.
- Amatista (piedra): n. 256, 543, n. 1358.
- Amaxis (vid). Véase *Amamaxys*.
- Ambaina* (vid): 109, 144, 154.
- Amblada (ciudad): 246.
- vino: 246*, 345.
- Ambracia (ciudad): 246.
- vino: 246-247*, 278-279, 345.
- Ambrosia* (vid): 109*, n. 257, 154.
- antídoto y bebida: 109, 110.
- Ambrosia* (planta), *Ambrosia marítima* L. / *Botrys artemisia* L: 109-110, n. 259, n. 564.
- Ambrosía (comida/bebida de los dioses): 109, n. 258, 231-132, n. 587, 323, 325, 375.
- Ambrosos (ciudad): 110.
- Amethystos/a* (que no embriaga o impide la ebriedad): 108, 109, n. 256, 425, 461, 541-542, n. 1425. Véase también *Amatista* y *Resaca*.
- Aminea* (vid italiana): 82, n. 183, n. 233, 123, n. 302*, 136, 147, 151-152, 250, 277, n. 741, 288, 312.
- Amineo* (vino bitinio). Véase *Bitinia*.
- Amineo* (vino italiano/siciliano): n.302, n. 578, n. 643, 278-279, n. 1170.
- Ammaxys/ammixai* (vid). Véase *Amamaxys*.
- Amomo (planta): 427, n. 1098*, 500.
- Amorgos (isla): n. 61, n. 624.
- Ampelos* (promontorio): n. 280, 282.
- Amphias* (vino): 292, 336-337*, 346, n. 1443, 651.
- Amyschaia* (vid): 110, 144, 154.
- Anabates* (vino): 244-245, n. 626, 346. Véase *Aba*.
- Anadendras* (vid): 76, n. 86, 108, 144*, 145, 146, 155, 280, 293. Véase también *Vitis arbustiva*.
- Anadendrites* (vino): 145, 293*, 346.
- Anaryster* (vaso): 708.
- Anatolia (península): 34, 35, n. 59, 42, 43, 46, 120, 129, 231, 236, 711.

Andros (isla): n. 564, 247.

--vino: 247*, 346.

Anethites/anethinos (vino de eneldo): 422-423*, 508.

Anfípolis (ciudad): n. 236.

Ánfora (vaso): 28, n. 14, 38, 40, 86, n. 403, n. 405, n. 410, 176, 179, n. 438, n. 459, ns. 485-486, 196, 199, 207-209, 227-228, 230, n. 615, 255, 270, 280, 296, 320, 332, n. 922, n. 926, 444, 479, 602, ns. 1519-1520, 641 n. 1523, 642-644, n. 1530, n. 1532, 646, ns. 1538-1539, 649, n. 1668, n. 1674, 688-690*, 691, 702, n. 1707, 708-709, 711-712.

--unidad de medida: n. 183, n. 515, n. 1505, n. 1514, 638, n. 1522, 702, 713*, 714.

Animales venenosos: ns. 383-384, 145, 148-149, 285, 402, 421, 431, 433, 435, 446, 461, 463, 468-469, 491, 524-528*, n. 1039, n. 1045, n. 1095, n. 1127, n. 1307, n. 1310, 548-550, 553.

Anís (planta): ns. 1059-1060, 423*, n. 1087, 481, 500, 671.

Anisaton/annesaton (vino de anís): n. 1087, 500*, 501, 508.

Anisites (vino de anís): 423*, 500, 508.

Antea: 126, n. 262, n. 874.

Antedón (ciudad): n. 262, 110, 247-248, n. 637, 333, n. 874.

--vid (*Anthedonias*): 110*, 126, n. 313, 155, 247, 289.

--vino (*Anthedonias*): 110, 247-248*, n. 637, 283, 346.

Antedonia (ciudad): n. 262, n. 874.

Antesterias (fiestas): n. 62, 603, 628-629*, n. 1467, ns. 1493-1495, 696.

Antídotos y contravenenos: 109, n.376, 148, 150-151, ns. 383-384, n.538, 241, 261, 284, 303, 389, 400, 402, 404-405, 409, n. 1047, 421, 425, 446-447, n. 1167, 452, 468-469, 470, 474, 483, 486, 502, 524-528*, ns. 1307-1309, ns. 1313-1314, 534, 617.

--*Mithridatium*: ns. 1307-1308, n. 1310.

Antimonio (mineral): n. 1056, n. 1060.

Antioquía (ciudad): 463, n. 1584.

Anthedonias (vid y vino). Véase Antedón.

Anthines (vino de flores): 423-424*, n. 760, n. 1278, 508.

Anthosmias (vino): 252, 254, n.655, 294-297*, 324, 346-347, 373-374.

Añil (planta). Véase Índigo.

Apamea (ciudad): 248, n. 638, 275.

--vino: 248*, 347.

Aparachytos (vino): n. 460, 232, 337*, 339, n. 892, 347, 651.

Apaturias (fiestas): n. 1438, n. 1641.

Apertura de las tinajas de vino nuevo (fiesta): n. 62, 194, n. 480, n. 942, 603, 620, 628, n. 1645. Véase también *Pithoigia*.

Apiana (vid italiana): 138, 330.

Apiaton (vino de apio): n. 1249, 499, 500*, 501, 505, 508.

Apio (planta): n.259, n. 1036, 424, 431, 451, 487-488*, n. 1249, 500, 502, 544.

--silvestre: 441, 487.

--otras variedades: 487.

--vino de. Véase *Apiaton* y *Selinites*.

Apites (vino de pera): n. 1069, 424*, n. 1089, 509.

Apomeli (agua miel): 447, 449-450*, 509.

Apotheca: 196, 198-199, n. 492, 204-205, 208-209*, 646.

Apsinthaton (vino de ajeno): n. 1094, 500-501*, 509.

Apsinthites (vino de ajeno): 417, 424-426*, 452, n. 1179, 485, n. 1281, 509, 542.

Aphytaios (vid): 111*, 155, 650.

Aqueloo (río): n. 1572.

Aquilón (viento norte): n. 106, 75, 205.

Arabia: n. 1068, 417, 427, 455, 616.

Arado (herramienta): 69, 73, n. 143, n. 1498.

--tarea: 69, n. 1498. Véase también Viñas.

Ararat (monte): n. 37.

Árboles soporte: 76-78, ns. 170-172, 85.

Arcadia (territorio): 248, n. 639, 251, 255, 270, n. 701, 280, 282, 401, n. 1472.

--vino: 248*, n. 639, 270, 347.

Arce (árbol), *Acer* L.: 77-78.

Arcelaca (vid italiana): 112, 123.

Arceuthinos (vino de enebro): 426*, 509.

Arcilla: 187*, n. 461.

Argitis (vid): 111*, 112, 155, 162.

Argos/Argólide: n.54, n. 61, n. 72, 107, 110, 111, 126, n. 333, 255, 268, 282, 289, 314, n. 874, 401, n. 1523, n. 1566, 696.

- Ariston* (desayuno/comida): 602, n. 1405, n. 1416, 613.
- Aristolochia* (planta), *Aristolochia* L.: n. 1045, n. 1065, n. 1310.
- Ariusia* (Quíos): 216, 229, 237-240, 297-298, 378.
- vino (*Ariusios*): 215, 216, 229, 233, 237-238*, 239, 276, 285, 287-288, 297-298, 331, n. 867, 347, 376, 378, n. 951, n. 1060, 527, n. 1316, 658.
- Armenia: n. 37, 34, n. 41, 37, n. 43, 43, 604, n. 1521, n. 1538.
- Ároma (ciudad) y *Aromeus* (vino): 275*, 347. Véase también Mesogis.
- Aromatites* (vino): n. 477, n. 479, n. 1065, 427-430*, n. 1099, 455, 510, 656.
- Arrope: 186, 191, n. 472, 218, n. 557, 257, 265, n. 725, 282, 284, 318, n. 829, 327, n. 851, n. 856, n. 895, 394, 400, 671.
- Arsyenos/Arsinios/Arsynios* (vino): 286, 297-298*, 331, n. 867, 347-348, 396, 527.
- Artemisia* (género de plantas), *Artemisia arborescens* L. (común): n. 1058.
- otras especies de artemisia, véase Abrótano (n.1147), Ajenjo (n. 1090), Ambrosia (n. 259).
- Articulatio* (enfermedad de la vid): 93, n. 210.
- Arturo (estrella): 57, n. 106, 164.
- Arysis/aryster y arystichos* (vaso): 708.
- Asarites* (vino de ásaros): 430*, 462, 510.
- Ásaros (planta): 427, 430*, n. 1103, 502.
- Ascolia* (fiestas). Véase Odre.
- Ascos* (recipiente). Véase Odre.
- Askra (ciudad): 300.
- Asfódelo (planta), *Asphodelus aestivus* Brot.: n. 1056.
- Asia (continente): 151, 229, n. 675, 284, 297-298, n. 849, 331, n. 867.
- Menor: 18, 22, 46, n. 72, 112, 114, 117, 119, 128-130, 134-135, n.340, n.403, n. 460, n. 467, 191, 244-245, n. 625, 246, 248-249, 251, 254-256, 261-264, 266, 268-271, 273-276, 279-283, 286-287, 297, 303-305, n. 766, 309, 315, n. 818, 326, n. 860, 330-331, 336, 343, n. 904, 396, 400, 425, 448, 480, 490, 507, 528, 618, 659, 670, 713.
- Asiria (y asirios): 35, n. 1403, n. 1422, n. 1538, n. 1582, 670, 683, n. 1707.
- Asno: n. 43, n. 149, n. 191, 169, n. 1036, 467, n. 1310, 642.
- Asoleo (de la uva): 172-173*, n. 418, 218, n. 557, 241, 256-257, n. 730, 308, 310, 330, n. 863, 444, 467, 656.
- del vino: n. 418, 199, n. 492, 320, 418, 426, 433, 473, 493, 503-504.
- Véase también *Heliasterion*.
- Aspálato (planta): 427, n. 1098*, 618.
- Asparagus* (vino de espárragos): 496*, 510.
- Aspendios* (vid): 112*, 155.
- Asphaltos*. Véase Betún.
- Ataison* (vid): 112*, 144, 155.
- Atenas (y atenienses): 22, ns. 61-62, 142, 164, 181, 232, 236, 243, 255, 265, 268, 289, n. 892, 294, 341, 317, 373, 381, n. 1413, n. 1433, n. 1438, n. 1469, n. 1478, n. 1491, 628-629, n. 1494, 632, n. 1504, n. 1517, n. 1519, n. 1523, 642-643, ns. 1529-1530, 645, n. 1619, 676, n. 1629, n. 1640, 680, n. 1641, 692, 696, 703, 705-706, 713.
- Ática (y áticos): n. 53, n. 61, 108, 125, 132, n. 333, 249, 260, 262, n. 1068, n. 1251, 547, n. 1413, n. 1427, 626, 630, ns. 1500-1501, 632, n. 1504, n. 1512, n. 1517, 659, 664, 708.
- vino: 132, 249*, 348.
- Atos (monte): n. 1526.
- Austro (viento sur): ns.123 y 482. Véase Noto.
- Autites* (vino): 249, 286, 288, 292, 338-339*, 341, 348, 651, 659.
- Avaris (ciudad egipcia): n. 1522.
- Azafrán (planta): n. 479, 203, n. 1047, 422, 427, n. 1096, n. 1098*, 444, 461, 481, n. 1279, 507, 545, 669.
- Azucena (planta). Véase Lrio blanco.
- Azúcar: 140, n. 420, 179, 182, 191, n. 472, n. 476, 217, n. 551, 219, n. 558, n. 802, 325, n. 850, n. 901, 329, 377, n. 1068*, n. 1069.
- Azufre: n. 215, n. 452, n. 461.
- Babilonia (ciudad): 37, n. 43, n.1396, n. 1521.
- Bacanales: n. 396.
- Balanites* (vid): 112*, 155.
- Balisca* (vid italiana): 123.
- Bálsamo o balsamero (árbol): n. 1459*.
- opobálsamo (resina): n.1047, n.1060, n.1458.
- xilobálsamo (madera): 618, n. 1458.

Banquete (s): n. 1, n. 17, 28-29, n. 582, 226, 229, 232, n. 590, 236, 240-241, 255, 288, n. 874, 301-302, n. 1278, n. 1325, 541, 543, n. 1358, 546, n. 1371, 602, n. 1406, n. 1409, 605-612*, ns. 1412-1416, n. 1419, ns. 1422-1424, ns. 1427-1428, ns. 1430-1431, ns. 1433-1435, 613, 616, n. 1474, 624, 629, 645, 653, 656, 664, n. 1620, 674, 676-677, ns. 1631-1632, 678, n. 1635, n. 1641, 681, 683-684, n. 1659, 685, 694-695, 702, 705. Véase también Simposio.

--a escote: 612, n. 1435.

--públicos: n. 20, 613, n. 1438, 629, n. 1494.

--sagrados (sacrificiales). Véase Sacrificios a los dioses.

--funerarios: 613, n. 1438, 625*, n. 1484, n. 1486.

Barbecho: 56, n. 155, 630, n. 1498*, n. 1512.

Barrica: n. 477, n. 485.

Beca (vid): 112, 144, 155.

Beleño (planta), *Hyoskyamos niger* L.: n. 1066, 430.

--blanco (*Hyoskyamos albus* L.): n. 1056.

Ben (árbol): n. 1098*.

Beocia (y beocios): n. 61, n. 72, n. 224, n. 236, 110, n. 333, 262, 283, 298, n. 777, 343, n. 1439, n. 1490, n. 1493, 659.

--mirobálano (fruto del ben): n. 1098*.

Berza/col (planta), *Brassica cretica* Lam.: 97, n. 220, 541, 543-544, n. 1363.

Betónica (planta): 434*, n. 1111.

--vino de. Véase *Cestrites*.

Betún: n. 403, n. 1212.

Bibline/Biblia (vid): 113*, n. 269, 114, 132, 134, 155-156, 162, 277, 299-300, n. 773, n. 777, 314, 650.

Biblinos (vid). Véase *Bibline*.

--vino: 113, 114, n. 272, 231, n. 605, 277, n. 717, 289, 292, n. 769, 298-301*, ns. 776-777, 314, 345, 348-349, 374, n. 928, 371, 378, n. 1398, 651, 657-658, 675.

--montes: 113, 299; río: 277, 299.

Biblos (ciudad): 114, n. 269, n. 717, n. 774, 299-300.

Bicos (vaso): 196, 208, 708-709*.

Biengranada (planta): *Chenopodium botrys* L.: n. 259.

Biferae (vides). Véase Vides diversas.

Bios (vino): 308, 310, 360. Véase también

Omphacites.

Bitinia (región): 114, 123, n. 302, 128, 130, 152, 173, 249, 270, 277, 304, 331, 396, n. 1276.

--vino: n. 402, n. 487, n. 573, 249-250*, 349,

--amineo: 251, n. 643, 279, 349.

--phaulos: 250, 349, 658.

Bitumen. Véase Betún.

Bizancio (ciudad): 614.

Bodegas: 34, n. 39, 41, 165, 168, n. 402, n. 407, 174, n. 421, 175, 184, 196-198, n. 485, n. 493, n. 496, 203-204, 205-208*, n. 506, ns. 510-511, n. 513, n. 515, 209, n. 563, 234, 246, n. 631, 308, 405, 418-418, n. 1074, 426, 602-603, n. 1505, n. 1510, 642, n. 1526, 645-646, n. 1538, 656, 689, 691.

Bolene (vid): 114*, 144, 156, 250.

Bóreas (viento norte): n. 106, n. 1486.

Borrachera: n. 256, n. 448, n. 470, n. 564, n. 572, n. 623, n. 631, 282, n. 959, 392, 400, 402, n. 1065, 439, 480, 531-540*, ns. 1337-1338, 543-544, n. 1360, n. 1362, n. 1365, 546, n. 1425, 611, n. 1477, 627, n. 1492, 663, n. 1569, n. 1584, n. 1619, 676-677, n. 1627, ns. 1630-1631, 678, n. 1632-1633, n. 1635, 680, 682-683, ns. 1649-1650, 685-686, n. 1665, 710-711. Véase también Embriaguez, Ebriedad y Resaca.

--trastornos corporales: 534-538*, n. 1330, 540-541.

--trastornos mentales: 538-540*, ns. 1343-1344, ns. 1346-1347.

--desintoxicación vínica: 532, 545-546.

--clínicamente positiva: n. 1324, 533.

--premio en el más allá: 546, n. 1371.

Bósforo: 249, 288, 304, 286, 304.

Botella (y embotellado): 196, n. 485, n. 497, 688, 690, 698, ns. 1694-1695.

Botrytis cinerea: n. 218, 140, n. 355, 324, n. 901.

Boumastos/boumasthos (vid): 114*, 137, 156, 162, n. 410.

Bounion (vino de castañuela): 430-431*, 510.

Bouquet: 295, n. 761, 324, n. 917, 654.

Boyero (constelación): n. 106.

- Brebaje: 172, 671.
 Brettia (*Bruttium*/Brutios).
 --región: n. 403, n. 490, 250, n. 645, 272, 313.
 --vino (*Brettianos*): 250-251*, 313, 349.
 Brionia/nueza (planta): 105, n. 247*.
 --Brionia blanca/*vitis alba* (*Bryonia cretica* L./*Bryonia dioica* Jaq.): 104, n. 247*.
 --Brionia negra/*vitis nigra* (*Tamus communis* L.): 104, n. 247*.
 Bubastis (ciudad egipcia): n. 1493.
 Buconiates (vid): 115*, 142, 156, 289.
 Bumamma (vid): 114. Véase *Boumastos*.
 Bumastus (vid): 114. Véase *Boumastos*.
 Byblinos (vino): 114, n. 272, 298-301*, 345, 349. Véase también Biblinos.
 Cabezudo: n. 111*, 60, 64, n. 203.
 Cabra/Capricornio (constelación): 268.
 Cados (vasija): 86, 196, n. 508, 208, 229, n. 1221, 646, n. 1668, 709*, n. 1668, n. 1721, 711.
 Cal: n. 153, n. 461, 187, 399. Véase también Yeso.
 Calaminta (planta): n. 1058, 431*, n. 1106.
 Calaminthites (vino de calaminta): 431*, 510.
 Cálamo aromático (planta): ns. 1079-1080, 427, ns. 1097-1098*, 496, n. 1270, 617-619. Véase también Ácoro verdadero.
 Calamus (vino de cálamo aromat.): 496, 510.
 Calauria (isla): n. 262, n. 874.
 Calendario agrícola: n. 106.
 Calentamiento (del vino): 198-199, 209.
 Calcidia: 111, 235, 245, 265, n. 1526, 650, 658.
 Calidón (ciudad): n. 53, 45, n. 72, n. 1501.
 Calithos (vino): 344, 349.
 Camaleón blanco (planta), *Atractylis gummifera* L.: n. 1310.
 Camedrio (planta): 438*, n. 1121, --vino de. Véase *Chamaidryites*.
 Camedrita (vino de camedrio hoy): n. 1122.
 Campania: n. 302, n. 508, 313.
 Can o Perro (estrella Sirio): n. 106, 91.
 Canaán: 40, 641, ns. 1522-1523, 688, n. 1674, 698. Véase también Fenicia.
 Canción de pisa: 163, 176, n. 426.
 Canela (especia): 167, n. 477, n. 479, 427, n. 1096, n. 1098*, 542, 669.
 Cangrejos de río: n. 222, 406, n. 1036.
 Canícula (constelación *Canis Minor*): n. 106, 73, 165, n. 496, 221, 342, 451, 601, n. 1401.
 Cantáridas (coleópteros): n. 159, n. 215, n. 280, 406, n. 1036.
 Cántaro (vaso): 625, 645, 692*.
 Cantueso (planta): 487, 488*, n. 1250, n. 1380.
 --Vino de. Véase *Stoichadites*.
 --Vinagre de. Véase *Stoichadicon oxos*.
 Canthareos (vid): 115*, 156, 301.
 Cantharios (promontorio): n. 280.
 Cantharis (planta). Véase *Fumaria*.
 --coleóptero. Véase *Cantáridas*.
 Cantharites (vino): 115, 301*, 349.
 Cañaheja (planta), *Ferula communis* L.: n. 1584, n. 1631.
 Cañas (arbusto), *Arundo donax* L.: 55, 65, n. 160, 80, n. 179, 85, 86, n. 189.
 --de azúcar: n. 1068.
 Capadocia: 343, 446.
 Capneos/capneios/capnios (vid): 116*, 142, 156, 162, 290, 302-303, 473.
 Capnia (vid). Véase *Capneos*.
 Capnias (vino): 199, 288, 301-303*, 349, 472, n. 1214, 657.
 Capnos (planta). Véase *Fumaria*.
 Cardamomo (planta): 221, n. 1059, 427, n. 1098*, n. 1310, 618-619.
 Cardo corredor (planta), *Eryngium campestre* L.: n. 1046, 462.
 Caria (y carios): 117, n. 340, n. 625, 246, 255, 267-269, 275-276, 283, n. 818, 400, 490.
 Carice (vid): 117*, 156.
 Caristo (ciudad laconia): 251, 267.
 --ciudad eubea: 251, 267-268.
 --vino (laconio): 251*, 261, 266, 267, 349.
 --vino (eubeo): 251, 267-268*, 349.
 Caroinon/caroenum (mosto cocido): n. 437, n. 472, 303, 326-328, n. 850*, n. 857, 349-350, n. 1409. Véase también *Siraaios*.
 Cárpato (isla): 705.
 Cartago (y cartagineses): 80, 187, n. 863, n. 1442, 677, 688.
 Caryinos (vino): n. 666, 285, 303*, 304, 336, 350.
 Casia (arbusto y especia): n. 1047, n. 1059, 425, 427, n. 1098*, 466, 500.

Castaño (árbol), *Castanea sativa* L.: n. 160.
 Castañuela (planta): 430-431*, n. 1105.
 --vino de. Véase *Bounion*.
 Castóreo: n. 974, n. 1060.
 Cata (de vino): n. 62, 201-202, n. 498, 204*, n. 506, 208, 373, 610, 628, 642, n. 1526, 659, 666, 680, 687, 708, 711.
Catacecaumene (zona): 251, 282, 303, 336.
 --vino (*Catacecaumenites*): 251-252*, 303, 336, 350.
Catarrhus (vino anticatarral): 431-432*, n. 1170, n. 1286, 510.
 Catavinos: 710-712.
Cato Zacros (yac. arq.): n. 56, n. 1505.
Cathartice (vid): 145*, n. 376, 156, 432, 477-478.
Catharticos (vino): 432*, 478, 510.
 Cáucaso (cordillera): 30, n. 26, 34.
 Cava (tarea). Véase Viñas.
 Cebada. Véase Cereales.
 Cebolla (planta), *Allium cepa* L.: 221, 601.
 --albarrana/marina. Véase Escila.
 Cécubo (vino italiano): n. 560, 285, 646.
 Cedria (resina de cedro): 433*, n. 1110.
 --vino de. Véase *Cedrites*.
 Cédrides (fruto del cedro): 432-433*.
Cedrinós (vino de cedro): 426, 432-433*, 510.
Cedrites (vino de cedria): 433*, 510.
 Cedro (árbol): n. 215, n. 467, n. 477, n. 1059, 426, 432-433*, n. 1109, 473.
 --vino de cedro y de su fruto. Véase *Cedrinós*.
 Cefalalgia: 507, 536, 551. Véase también Dolor de cabeza.
 Céfiro (viento oeste): n. 106, 101, n. 506, n. 1486.
Cella vinaria tecta: 205, 209. Véase Bodegas.
 Celtas: n. 65, 472, n. 1396, n. 1581.
 Celtíberos: 466.
Cenea (vid): 118*, 156.
 Cera: 167, n. 404*, 429, 449-450, 471.
Ceramion (vasija): 268, 281, 283, n. 1278, n. 1520, 643, 645, 709-710*.
Ceratia/siliquae (vino de algarrobas): n. 1069, 495, n. 1269, 510.
Ceraunia (vid): 118*, 156.
 --montes Ceraunios: 118.
 Cercas/vallas (de viñedos): n. 169, 95, 97-98, n. 222*.

Cércira (isla): 118, 119, n. 289, 252, 296, ns. 1504-1505, n. 1512, 644, 659.
 --vino: 252-253*, 350, 377.
Cercyraia (vid): 118-119*, 121, 138, 156, 252.
 Cerdeña: 44, n. 1068.
 Cereales: n. 148, n. 169, n. 214, 96, n. 219, 163, 407, n. 1329, n. 1409, n. 1467, 631, 635, 639, n. 1520, 647.
 --trigo: 36, 443, 484, 500, 533, n. 1501, n. 1515, n. 1518, n. 1520, 647, 669.
 --cebada: 36, n. 219, n. 499, 533, n. 1504, n. 1515, ns. 1519-1520, 640.
 Véase también Harina (y vino) de cebada.
 --rendimiento económico: n. 1515, n. 1520.
 Cerezo (árbol), *Prunus avium* L.: 77, 152.
 -- Cerezas: 61.
 --cerezo silvestre (cornejo): 495, n. 1269.
 --vino de cornejo. Véase *Corna*.
 Cerinia (ciudad): 253, 270, 401, 477, n. 1064.
 --vino: 253*, 270, 289, 350, 401, n. 1064, 477.
 Cerveza: n. 42, n. 50, n. 1111, 435, n. 1229, n. 1329, 600-601, n. 1396.
Cestrites (vino de betónica): 434*, n. 1111, 510.
 Ciato (vaso): 695*, 708.
 --unidad de medida: 432, 477, 531, 695-696, 713*.
 Cícico (ciudad): 276, 309.
 --vino. Véase *Hippodamanteios*.
 Cícladas (islas): n. 61, n. 236, 247, 275, 277, 284, n. 1068, 713.
 Ciclamen (planta). Véase Pamporcino.
 Ciconia (territorio): 229-230, n. 585.
 --vino: 229-230, n. 616, 350. Véase también Ísmaro.
 Cicuta (Planta): 400, 402, n. 1056, 468, 487, 527, n. 1313*, 548, n. 1567.
 Cidro (árbol y fruto): 501*, n. 1285, 506.
 --vino de cidras. Véase *Citraton*.
 Cilantro (planta), *Coriandrum sativum* L.: n. 1449.
 Cilicia (región): 106, 119, n. 539, 244, n. 625, 253-254, 259, 262, n. 766, n. 860, 396, 452, 463, 492.
 --vid: 119*, 156. 244, 254.
 --vino: 253-254*, 330, 350.

- Cinamomo (sustancia aromática): 425, n.1059, 427, n. 1098*. Véase también canela.
- Cinco Colinas (vino): 254*, 295, 350.
- Ciprés (árbol): n.160, n. 467, 429, 432, 473*, n. 1216, n. 1268.
- vino de. Véase *Cyparissinos*.
- Citraton* (vino de cidras): 501*, 510.
- Cladeuteria* (fiestas). Véase Poda.
- Clammis* (vid): 119*, 144, 156.
- Clazómenas (ciudad): 254.
- vino: 186, 254*, 256, 350, 398, 657-658.
- Cnido (península): 255, 278, 321, n. 1469, 659.
- vino: 255*, 256, 278, 350-351, n. 951, 400, n. 1520, n. 1530, 657-658.
- Cnosos (yac. arq.): n. 56, n. 172, n. 831, 134, n. 832, n. 1505.
- tablillas: n.56, n. 165, n. 172, n. 832, n.1707.
- Coa (vid): 119*, 157, 256-257.
- Codo (unidad de medida): n. 172, 114, 148, n. 1127, 707, 713*.
- Cohombrillo amargo (planta), n. 214, n. 302, 477, n. 1227*.
- vino de: n. 1227*.
- Colación (de vino dulce). Véase *Glycismos*.
- Colocynthine* (vid): 151.
- Comino (planta y especia): 505*, n. 1295.
- Comissatio*: n. 1424. Véase tmb. *Convivium*.
- Conditon* (vino de pimienta): n. 1179, 499, 502-503*, 505, 510-511.
- Congio (*choos*, vaso): 696*, 697, 699. Véase también Jarro.
- unidad de medida: n. 1494, n. 1520, 690, 695-696, 697, 698, 701, 709, 713*, 714.
- fiesta de los Congios. Véase Jarro.
- Conias* (vino): 115, 434*, n. 1213.
- Coniza (planta): 435*, n. 1113, 510.
- Conyzites* (vino de coniza): 435*, 511.
- Convivium* (y *comissatio*): n. 1424, n. 1427.
- Córcira (isla). Véase Cércira.
- Corcho: n. 497, 689.
- Corfú (isla). Véase Cércira.
- Corinto (ciudad): 28, 106, 255-256, 282, 713.
- vino: 255*, 351.
- Corinthiaca* (vid): 148.
- Corna* (y *crana*). Vino de cornejo: 495, n. 1269, 511.
- Coroneos* (vid): 119*, 157.
- Corpus Hippocraticum* (y tratados y médicos hipocráticos): 15, 26, 210-211, n. 527, n. 529, 215, 235, n. 628, 257, 259, 307, 317, 320, n. 849, 338, n. 892, n. 940, 379-380, n. 959, n. 965, 386, 388-389, n. 977, 391-393, 396-397, 400, 409, n. 1047, n. 1049, 411-414, 443, 445, 449, 466-467, n. 1268, n. 1333, 537, 547, 549-551, 553.
- Cos (isla): 119, n. 453, 255-257, 278, 280, 281, 492, 658-659.
- vino: 186, n. 578, 243, 255, 256-257*, 269, 276, 278, 282, n. 903, 344, 351, 371, 378, 398, 444, n. 1520, 657-658.
- Costo aromático (planta): n. 477, n. 1047, n. 1063, 427, n. 1098*, 444, 500.
- Cótila (vaso): n. 1669, 692, 693*, 706, 708, 711.
- unidad de medida: 323, 341, 434, 531, 545, n. 1365, 603, n. 1519, n. 1703, 695-696, 698, 713*, 714.
- Cothon* (vaso): n. 1669, 710*.
- Coupage*: n. 489, 225, n. 608, 280, 287, 340, 651. Véase tmb. Vinos mezclados en origen.
- Cratera (vaso): 379, n. 1278, 607, n. 1425-1426, 609, 611, n. 1582, 666, n. 1586, 668, 675, 680, 693-694*, 695, 699, 703, 710, n. 1725.
- Cressa/Cretica* (vid): 120*, 157, 258.
- Creta (isla): 41, n. 56, 42, n. 61, 120, n. 333, 141, 142, 150, 152, 173, 174, n. 468, n. 485, n. 538, 258-259, 284-285, n. 740, 290, 322, n. 845, 327, n. 860, 423, 441, 465, 492, n. 1422, n. 1505, n. 1512, n. 1523, 659, 670, 700-701, 704, n. 1707.
- vino: 216, 225, 253, 258-259*, n. 666, 260, 264, 283, 303, 318, 321-322, 327, n. 859, 330, 351-352, 371, n. 951, 394, 396, 399, n. 1047, 413, n. 1065, n. 1307, 652.
- Cretica* (vid). Véase *Cressa*.
- Crininon* (perfume). Véase Lirio (*lirinon*).
- Crisantemo (planta). Véase Helicrisio.
- Crystallina* (copa de vidrio): n. 1673.
- Cuba (y *cupa*): 175, n. 485, 687.
- Cuerno (para beber): 288, n. 747, 704-706*, n. 1710. Véase también Ritón.
- remedio farmacológico: n. 214, 406, n. 1036.

- Culebra: n. 148, 122. Véase tmb. Serpiente.
- Cultivo intercalar: n. 169, 96*, n. 219.
- Culleus* (vasija). 691*. Véase también *Odre*.
- unidad de medida: 208, 637-638, n. 1514, 646, 691, 701, 713*.
- Cunila* (planta). Véase *Ajedrea* y *Orégano*.
- Curalotodo* (planta). Véase *Pánace*.
- Cyathos* (vaso). Véase *Ciato*.
- Cyceon* (bebida): n. 817, n. 933, 401, 423, n. 1278, 601, n. 1403*, 670.
- Cydonaton* (vino de membrillo): n. 1118, 503*, 511. .
- Cydonia* (yac. arq.): n. 56, 120.
- Cydonita* (vid): 120*, 157, 258.
- Cydonites* (vino de membrillo): n. 1069, 424, 435-436*, n. 1115, 437, 451, 496, 511.
- Cydonomeli* (vino de membrillo): 437*, 450-451, 454, 482, 508, 511.
- Cylis* (copa/vaso): n. 1669, 695-696*, 711.
- Cyparissinos* (vino de ciprés): 438, 473*, n. 1216, 511.
- Cypria* (vid): 120*, 157, 260.
- Cyprinon* (perfume de aligustre o alheña): 618*, n. 1456.
- Cyphi* (perfume): 617*, n. 1454.
- Cyrienos* (vino): n. 550, 290, 304*, 352.
- Chaireneos* (vid): 152, 157.
- Chalibonios* (vino sirio): n. 41.
- Chamaidrytes* (vino de camedrio): 438*, n. 1122, 511.
- Chamaimelaton* (vino de manzanilla): 503-504*, 511.
- Chamaipityinos* (vino de pinillo): 438-439*, 511.
- Chamelaites* (vino de olivillo): 439*, 511.
- Chamitis* (vid): 146*, 147, 157. Véase también *Vitis prostrata* (Vid, sistemas de guiado).
- Chaptalización: n. 472.
- Charone* y *charope* (vid): 152, 157.
- Chionomeli* (nievemiel): 439, 450*, 511.
- Chipre (isla): 44, 120, 121, 188, n. 467, 260, 489-490, 619, 641, n. 1523, 691, n. 1707.
- Vino: 260*, 283-284, 352.
- Chloris* (vid): 118, 121*, 138, 157.
- Choos* (vaso). Véase *Jarro*.
- Chopo (árbol), *Populus nigra* L.: 77.
- Chupón: 64, n. 128.
- Chrysatticos* (vino): 249, 260-261*, 352, n. 951.
- Dactylis* (vid): 121*, 122, 157.
- Dactylus* (vid): 121*, 128, 157, n. 410.
- Damasco (ciudad): n. 41.
- Daphnites/daphninos* (vino de laurel): 439-441*, 511.
- Dardanelos (estrecho de los): 42, 273.
- Daucites* (vino de dauco): 441*, 511.
- Dauco (planta): 441*, n. 1130, 502.
- Defrutarium*: 205, 209*, n. 850.
- Defrutum* (mosto cocido): n. 472, 192, ns. 474-475, 205, 261, 307, 326, n. 850*, n. 856, 331, n. 1098, 455, n. 1261, 652, 656, n. 1643. Véase también *Siraios*.
- Delfos (santuario): 332, n. 892, n. 1125, 601, n. 1566, 680.
- Delirio: 538, n. 1158, n. 1490, n. 1597.
- Delos (isla): 255, 257, 275, n. 1520.
- Delta (del Nilo): 38, n. 46, n. 87, n. 1519, n. 1522.
- Dendera (ciudad egipcia): n. 1493.
- Dendrogalenos* (vino): 130, 249, 304*, 352.
- Dentíades (fortaleza lacedemonia): 261.
- Dentis (vino): 261*, 266, 352.
- Desfonde terreno (*pastinatio*): 56.
- Despampano: 90*, 91, n. 205, n. 1516.
- de vid joven y de plantones: n. 203.
- despunte: 91, n. 205.
- deshojamiento: 91, n. 205.
- Deuterias* (vino): 181, n.573, 304-307*, n. 791, 332, n. 872, 339, 352-353, 421, 448, n. 1443, 651, 658.
- Diachytos* (vino): 292, 308*, 353, 652.
- Dicampias* (vino): 344*, 353.
- Dictamnites* (vino de dictamo): 441-442*, 511.
- Díctamo (planta): n. 1096, 441-442*, n. 1132.
- varias especies: 442, n. 1132.
- Dikili Tash* (yac. arq.): n. 54.
- Dionisias (fiestas): n. 1491.
- Dodecaneso (islas): 119, 125, 256, 278, 281.
- Dolium* (vasija): 166, n. 402, n. 410, 171, 181, n. 442, n. 485, 196, 208, 306. 642, 646, 700-701*. Véase también *Pithos*.
- Dolor de cabeza: n. 470, 198, 275, 285, 303, 307, 390, n. 975, 397, 399, 402-403, 477,

- 480, n. 1328, 536, n. 1337, n. 1359, 543, 619, 654, n. 1565, n. 1602.
- Dracma (moneda y unidad de peso): n. 160, n. 1066, 531, n. 1517, 640, ns. 1519-1520, 643, 645, 713*, 714.
- Dracontion* (vid): 122*, 126, 157.
- Dragontea (planta): 122, n. 301*, n. 1063, 549.
- Drimios* (vid): 151.
- Drosallis* (vid): 123*, 157, 250, 650.
- Ébano (planta), *Diospyros ebenum* Koenig: n. 1060.
- Ebriedad: 131, n. 448, 531-539*, 540-541, ns. 1357-1358, 543, n. 1410, n. 1423, n. 1495, 648, n. 1619, 673, n. 1632, 676-677. Véase también Embriaguez, Borrachera y Resaca.
- Ecbolade* (vid): n. 652, n. 1227.
- Ecpoma* (copa): 687, n. 1670.
- Ectropias* (vino): 353. Véase también *Tropias*.
- Edane* (vid): 123*, 157, 650.
- Efectos del polvo sobre la uva: n. 146*.
- Éfeso (ciudad): n. 74, 121, 135, 261-262, 266, 280, 282, 315, 343.
- vino: 261-262*, 343, 353.
- Egas (ciudad): 106, 262, n. 675.
- vino: 262*, n. 675, 280, 353, 658.
- Egeo. Véase Mar Egeo.
- Egina (isla): n. 333, 713.
- Egipto: 27, 33, n. 43, 38, n. 46, n. 48, 39, n. 50, 40, 42, n. 57, n. 59, 43, 44, 46, n. 87, n. 183, n. 191, 102, 106, n. 250, 143, 151, 152, n. 468, 225, n. 652, 299, n. 940, 423, 463, 475, n. 1220, n. 1224, n. 1227, n. 1229, 490, 600, n. 1396, 601, n. 1412, n. 1423, 616-617, n. 1464, 621, n. 1493, n. 1505, 640, n. 1522, 641-642, n. 1530, 644, 665, n. 1619, 681, 687-688, 690, n. 1707, 711.
- Egóstena (ciudad): 262.
- vino: 262*, 353.
- Eileos* (vid): 113*, 123, 157. Véase también *Bibline*.
- Elaeomeli* (especie de resina): n. 1354.
- Elaeos* (vid): 124*, 157.
- Elate* (de palmera): n. 1216, n. 1222.
- Elaterio: n. 1227.
- Elatinos* (vino de abeto): 442, 473*, 512.
- Elea (ciudad): 263.
- vino: 263*, 353, 401.
- Eléboro (planta): n. 215, n. 376, 263, 401, 432, 443-445*, ns. 1134-1138, n. 1140, 468, 477, n. 1227, 487, 497.
- vino de. Véase *Elleborites*.
- Elelisphacites* (vino de salvia): 442*, 512.
- Eleusis (santuario): n. 1515, n. 1566.
- Elis y Élide (ciudad/región): n. 151, n. 236, 263, 265, 618.
- vino: 263*, 353.
- Elleborites* (vino de eléboro): n. 1064, 425, 432, 443-445*, n. 1140, 453, n. 1170, n. 1227, 484, 512.
- Embriaguez: 26, n. 220, 108, 283, 296, 400, 425, n. 1064, 461, 531-539*, ns. 1325-1326, ns. 1329-1330, n. 1338, n. 1349, 541-542, n. 1358, 545-546, ns. 1370-1371, n. 1410, n. 1428, 611, 617, n. 1490, 626-627, n. 1493, 673-674, n. 1627, 676-678, n. 1631, 683, ns. 1649-1650.
- fiesta de la: n. 1493.
- Véase también Borrachera y Resaca.
- Emesa (y emesenos): n. 1477.
- Empegado de vasijas: 165-166.
- Enante. Véase *Oinante*.
- Encina (árbol), *Quercus ilex*: n. 477, n. 811, n. 857, 438.
- Enebro (árbol): 426*, n. 1095, 432, 473, 617.
- vino de. Véase *Arceuthinos*.
- Eneldo (planta): n. 1060, 416, 422-423*, 424, n. 1086, 431-432, 441, n. 1340, 542.
- vino de. Véase *Anethites/anethinos*.
- Enfriadera (vaso): 672, 678, 682, 702-703*, n. 1725.
- Énoe (ciudad/isla): n. 236, n. 333, 135, 272, 278, n. 720, 316.
- Enotria: 43, n. 64, n. 333, 251, 272, 289.
- Ensalmos: n. 1135, n. 1162, 542.
- Entropias* (vino): 353. Véase también *Tropias*.
- Entrygephanios* (vino): 305, 353. Véase también *Deuterias*.
- Enunte (ciudad): 132, 263-264.
- vino: 132, 251, 261, 263*, 266, 279, 353.
- Envejecimiento (crianza del vino): 196-197*, n. 485, 333, 689, 691, 700, 708-709.
- controles: 200-201.

- precoz: 198-199.
 --problemas que podían surgir: 202-203.
 --fraudes: 172, 199-200, n. 494, 203-204, n. 506, 226, 228, 288, n. 746, 375. Véase también Falsificaciones.
 Eolia: 106, 262-263, 279.
Epeteios (vino): 338, 340, 341, 354.
 Epidauro: n. 72.
Epiphoron (vid): 124*, 157, 650.
 Epiro: 118, n. 333, 247, 252, 263, 278.
Ephebos (especie de copa): 703, 710*, n. 1725, 712.
 Éreso (ciudad): 233-234, n. 593, n. 1439.
 Eretria (ciudad): 268.
Eristaphylos (vino de ciclopes): 231, n. 587.
 Eritrea (ciudad): 264, 270, 275, n. 726.
 --vino: 225, 264*, 270, 353-354.
Ernatis (vid): 124*, 144, 157.
 Escamonea (planta): n. 1058, 477, n. 1227, 482, 484*, n. 1240.
 --vino de. Véase *Scammonites*.
Escariae (vides). Véase Vides diversas.
 Escíatos (isla): 264, 659.
 --vino: 264*, 354, 378, 650, 658.
 Escíbela (territorio): 264.
 --vino (*Scybelites*): 225, n. 666, 259-260, 262, 264-265*, 269, 284, 303-304, 318, 336, 354, 371, n. 951, 394, 399, n. 1047, 411, 413, n. 1316, 652, 658.
 Escifo (vaso): n. 1669, 706-707*.
 Escila (planta): 484-485*, n. 1241, n. 1383, 551, n. 1388.
 --vino de. Véase *Scillites/scillinos*.
 --vinagre de. Véase *Scillinon/scilleticon oxos*.
 Escilunte (ciudad): 263, 265.
 --vino: 265*, 354.
 Escione (ciudad): 265.
 --vino: 265-266*, 354.
 Esciros (isla): 266.
 --vino: 266*, 354, 396.
 Escitia (y escitas): 446, n. 1565, 663, n. 1566, n. 1581, 677, 705.
 Escorpiones: 149, n. 1045, 461, 528, n. 1310.
 Véase también Animales venenosos
 Esmirna (ciudad): 104, 135, 266, 278, 315-316, n. 690, 492.
 --vino: 266*, n. 690, 343, 354, n. 725.
 España: n. 65, n. 156, 188, n. 464, n. 485, n. 497, n. 740, n. 754, n. 1510.
 --Hispania: 73, 644.
 Espárrago (planta): 496, n. 1270, n. 1275.
 --vino de. Véase *Asparagus*.
 Esparta (y espartanos): 254, 263, 266, 283, 295, n. 1492, n. 1512, n. 1566, 664, n. 1619, n. 1641, 710.
 Espata (de palma): n. 1216, 475-476*, n. 1222.
 --vino de espata. Véase *Spathites*.
 Espliego (planta del género *Lavandula*): 488.
 Espóradas (islas): 134, 264, 266, 271, 274, 279, 282, 315.
 Esqueje. Véase Vid (sistemas reproducción).
 Esquenanto (planta): 486. Véase también Junco oloroso.
 Estaciones (del año): 21, n. 106*, 93, 99, 200, 242, n. 949, 389,
 Estadio (unidad de medida): 237, 251, 254, n. 1504, 713*.
 Estandarte de Ur: n. 42, 37, n. 1412.
 Estáter (patrón monetario): 645, 713*.
 Estatmos (ciudad): 266.
 --vino: 251, 266*, 279, 354, 658.
 Estiércol (abono). Véase Abono.
 --remedio farmacológico: n. 1036, n. 1310.
 Estoraque (planta): n. 1047, 507*, n. 1303.
 --vino de. Véase *Styracaton*.
 Estramonio (planta), *Atropa belladonna* L.: n. 1066.
 Etolia: n. 53, 45, 46, n. 72, 659, n. 1572.
 Eubea (isla): n. 72, 106, n. 262, n. 333, 190, 251, 262, 264, 266-268, n. 695, 279, 480, n. 1501, n. 1504, 659, n. 1640, 713.
 --vino: 267-268*, 354.
Eudamideas (vid): 151.
 Éufrates (río): 36, 37, n. 43, 640, n. 1521.
Eugenia (vid): n. 233, 104, 124*, 157.
 Euro (viento este): 101.
 Euromo (ciudad): 268.
 --vino: n. 624, 268*, 355.
 Europa: 30, n. 26, n. 89, n. 127, n. 458, 316, n. 740, 525, n. 1308, n. 1367, 688.
 Excava de la vid. Véase Viñas.
Eyias (vid): 125*, 158.
Faecatum (vino): n. 490. Véase *Trygias*.
Faecula Coa (condimento): 257, n. 664.

- Falero (puerto): 629.
- Falerno (vino itálico): 225, 228-229, n. 582, 237, n. 606, 287, n. 926, 465, 527, n. 1443, n. 1516.
- Falsificaciones: 228, 241, n. 1307, n. 1443, n. 1557, 661. Véase también Adulteraciones y Envejecimiento (fraudes).
- Fanas (promontorio de Quíos). Véase *Phanai*.
- Favonio (viento oeste): n. 106.
- Feacios: 119, n. 289, 252, 603, 606, n. 1419, n. 1421.
- Fenicia: 35, 38, 40, 42-43, 114, 137, 151, 188, 277, 300, 464, n. 1221, 615, 620, n. 1493, 640-641, 643-644, 688.
- Canaán: 40, 641, ns. 1522-1523, 688, n. 1674, 698.
- Fermentación y fermentar (zumo de uva): 33, 163, 165-166, n. 402, 175, 179-180, n. 438, 181-184*, ns. 446-450, 185 y ss., n. 453, n. 456, n. 463, n. 466, ns. 474-476, 194-196, n. 485, 199, 203, n. 497, 205, 218, n. 557, 233, 241, 256, 267, 274, 290, 295, n. 760, 306, 308, 310, 320, n. 832, 325, 328, n. 856, 330, n. 863, 337, 342, n. 901, 418, 424-425, 428-429, 433-434, 436, 439, 442, 444-447, 452-454, 460, 465-468, 470-472, 474, 479, 481, 484-485, 487-488, n. 1261, 493-494, 496, 498, 630, 647, 656, 660, 664, 670, 691.
- otras fermentaciones: 69, 131, 312, 416, 418, ns. 1068-1069, 424, 436, 447-448, 450-451, n. 1224, n. 1268, 475, 477, 483, 490-491, 496, 533, n. 1329, 547, n. 1396, n. 1474, 647, 653.
- Festividades religiosas: 29, n. 50, n. 892, n. 1396, 613, 620, 647, 666, 704.
- en honor de Dioniso: 620, 626-629*, 677.
- cultos místicos: 626-627, n. 1490*.
- festiv. teatrales: 627, n. 1491*, n. 1492.
- festejos vinícolas: 628-629*, n. 1493-1495.
- Véase también Antesterias (fiestas).
- Festo (yac. arq.): n. 56, n. 1505.
- Fiebre: 391-392, n. 975, 395, n. 1006, 399, n. 1023, 410, n. 1049, 418, 437, 450, n. 1158, 455, 472, 476, 481, 483, 497, 507, 536, n. 1386.
- Fieras (venenosas). Véase Animales venenosos.
- Figela (ciudad): 261.
- vino (*Phygelites*): 261, 268, 355. Véase también Éfeso.
- Filipos (ciudad): n. 54.
- Filoxera: n. 127, n. 215.
- Filtros (vasijas): 671, 697-698*, 704.
- de tela/mimbres/metal: 670-671.
- Firuz Tepe* (yac. arq.): 35.
- Fliunte (ciudad): 268.
- vino: 268*, 355.
- Flores, floral (y aroma a): 294-295, ns. 760-761, 296-297, n. 917, 423, n. 1088, n. 1278, 543, n. 1425, 654.
- coronas de: 543, n. 1425, n. 1484, n. 1494.
- vino de. Véase *Anthines* y n. 1278.
- Flor de cobre: n. 1058.
- Flor de la sal: 422*, n. 1085.
- vino de. Véase *Alosanthon*.
- Flor del vino: n. 497*, 295, 336-337.
- Fócide: 110, n. 625.
- Francia: n. 249, 117, 140, 178, 472.
- Fresno (árbol), *Frasinus excelsior* L.: 77, 115, n. 1132, n. 1311.
- Frigia: 46, n. 72, 246, 248, 275, 448.
- Fumaria (género de plantas): ns. 280-281.
- Fumarium*: 209. Véase *Apotheca*.
- Fumeum* (vino). Véase Capnias.
- Funeral(es): 625-626, n. 1486, n. 1640.
- Galacia (territorio): n. 67, 191, 264, 480.
- Galactodes* (vino): n. 476, 445*, 512.
- Galia y galos: n. 65, 73, n. 172, 199, 302, 472, 488, n. 1533, n. 1581.
- Garum*: n. 857, 544, n. 1362, n. 1408.
- Genciana (planta): 496, n. 1270.
- vino (*gentiana*): 496, 512.
- Georgia: 34, 43.
- Germandrea -dría (planta). Véase Camedrio.
- Geusterion* (vaso): 710*, 712.
- Glechonites* (vino de poleo): 446*, 512.
- Gleucinon* (perfume): 618*, n. 1457.
- Glycismos*: 613-614*, n. 1440.
- Glycyrrhizes* (vino de regaliz): 420, 446-447*, 512.
- Godin Tepe* (yac. arq.): 35, n. 41.
- Golfo Pérsico: 30.
- Graecula/e* (vid): 102, 136, 138, 139, 143, 147*, 152, 158, 238, 241, 325, 650.

Granado (árbol): n. 153, n. 219, n. 1238*.
 --granada: 61, n. 564, n. 811, n. 1044, n. 1055, 436, 482-483*, n. 1238, 485, 544.
 --vino de granada. Véase *Rhoites*.
Grapines (vino): 344*, 355.
 Grecia (Continental): 18, 22, 46, 190, 267, 283, 286, 643-644.
 --Magna: 18, 43, n.74, 116, 126, 127, n. 333, 143, 251, 269, 272, 289, 302, 313, 632, n. 1504, n. 1512, 659.
 Gusanos de tierra: 91, 95-96, 406, n. 1036.
Habrotonites (vino de abrotano): 447*, 512.
 Halicarnaso (ciudad): 269, 276, 659.
 --vino: 186, 255, 269*, 276, 281, 355.
 Haluncio (ciudad): 269.
 --vino: 269*, 272, 355.
 Hambre canina: n. 1324.
 Harina (cebada, trigo, yeros...): n. 218, n. 437, 202, n. 499, 257, 269, 283, n. 1036, n. 1056, n. 1058, 424, 451, 479, 484, n. 1278, 552, n. 1400, 601, n. 1408, 604-605, 669.
Hebe (vid): 152, 158.
 Hebreos: n. 1329, n. 1403, 670.
 Heces (del vino): 72, 167, n. 475, 193-197, n. 482, n. 490, 199, 202, n. 557, n. 637, 248, 270, n. 702, 306, 332-335, n. 870, n. 872, ns. 875-876, n. 879, 552-553*, 671,
 --vino de heces: 248, n. 637, 270, 332, n. 702, n. 874. Véase también *Vinum faecatum*.
Hecte (y *hemiecte*), unidad de medida: ns. 1519-1520, 714*.
Hedanos (vid). 125. Véase también *Edane*.
 Hélade: 16, n. 64, 99, 113, 339, n. 1422, 652.
 Helecho (planta).
 --común: *Pteridium aquilinum* L.: 474.
 --hembra: *Athyrium filix-femina*: 1064.
Heleios (vino): n. 88, 308*, 355, 401.
 Helenio (planta): n. 1056, 463*, n. 1193.
 --vino de. Véase *Nectarites*.
 Helenismo: 17, 22, 24, 378, 409, n. 1277, n. 1308, n. 1326, n. 1395, 658.
 Helesponto: 276.
Heliasterion. n. 418, n. 492, 308.
 Helicrisio (planta), *Helichrysum orientale* L.: n. 1045.
 Hematites (piedra): n. 1039.
Hemiecte. Véase *Hecte*.

Hepsema (mosto oído): n. 472, 282, 285, 325-328, n. 849, ns. 851-852, n. 857, n. 859, n. 889, 345, 355-356, n. 1409, 652. Véase también *Siraios*.
 --cretense: 327-328, 355. Véase *Siraios*.
 Heraclea del Ponto (ciudad): 130, 269-270, n. 1493.
 --vino: 225, 264, 269-270*, 356, 604.
 Heraclea siciliana: 272.
 Heraclea tesalia: 268, 286.
 Herea (ciudad): 248, n. 639, 270, n. 701, 401, n. 1064.
 --vino: n. 639, 270*, 289, 356, 401, n. 1064.
 Hermocopidas (estela): n. 640, 348, n. 1505.
 Hicsos (pueblo cananeo): 40, n. 1522, 688.
 Hiedra (planta): n. 177, 122, n. 301, n. 505, n. 1044, n. 1046, n. 1064, 430, 484, n. 1314, 543, n. 1359*, n. 1425.
 Hierba mora (planta). Véase Solano Hortense.
 Higuera (árbol): 77, 78, 489-490*, n. 1255.
 --higos: 61, n. 852, n. 1056, n. 1059, 489-490*, n. 1255, 491, n. 1376, 631.
 --de Chipre: 489, n. 1376.
 --de Alejandría: n. 1376.
 --fenicios: 489.
 --vino de higos secos. Véase *Sycites/trochites*.
 Himeto (monte) y miel del: 228, n. 1068, 465.
 Hinojo (planta): 167, n. 1059, 441, 451, 454*, n. 1165.
 --vino de. Véase *Marathites*.
 Hípera/Hiperea (ciudad): n. 262, 126, 271, n. 702, 333, n. 874.
 --vid (*Hyperias/Hyperias*): 110, 126*, n. 313, 158, 271, 289.
 --vino (*Hyperias*): 126, 271*, 356.
Hippodamanteios/hippodamantios (vino): 276, 309*, 356-357.
Hipponeios (vid): 125*, 132, 158, 281.
 Hisopo (planta): 433, 452*, n. 1161.
 --vino de. Véase *Hyssopites*.
 Histiea (ciudad): n. 72, 267.
 Hititas: 208, n. 940, n. 1396, n. 1403, 670, n. 1480, 701, n. 1707.
 Homeopatía: n. 949, n. 959, 543, n. 1358, 545.
 Hongos (enfermedad vid y vino): 94, 96, 502.
 --venenosos: 527, 553.
 --véase también Levaduras.

- Hoyos o zanjas (apertura): 56.
 --preparación para plantación: 66.
 --profundidad: 58, n. 108, 64, n. 168, n. 181, 85, n. 187.
 --distancia: n.108, 65, n.132, n. 172, 85, n.187.
 Humores: 285, n. 879, 380, 387-388, 391, 394-395, 429, 432, 466, 485, 488, 492, 494, 500-501, 506, 532, n. 1324, 536-537, 549, 552, n. 1338. Véase también Teoría de los.
 Hidria (vasija): 614, 708.
 Hyale (copa de vidrio): 688, n. 1671.
 Hydromeli (hidromiel): n. 1045, 410, 447-448*, n. 1150, 449-450, n. 1158, 474, n. 1277, n. 1281, 512-513, n. 1474.
 Hydromelon (agua de manzanas): n.1150, 450-451*, n. 1158, 482, n. 1277, 503-504, 513.
 Hydrorhosaton (vino de rosas): n. 1233, 482, n. 1236, 499, 504*, 513.
 Hyien/hyion (vid): 125, 126*, 133, 144, 158.
 Hygieian phylatton (vino): 451-452*, n. 1170, n. 1286, 513.
 Hylites (vino): 344*, 356.
 Hypereias/Hyperias. Véase Hípera/Hiperea.
 Hypochytos (vino): 141, 225, 281, 318, 340*, 357, 651.
 Hyssopites (vino de hisopo): 438, 452*, 513.
 Iaton (vino de violetas): n. 1179, 504*, 514.
 Iberia (península Ibérica): 35, n.39, 44, 644.
 Icaria (isla): n. 333, 134-135, 271-272, n. 703, 278, 315-316, n. 823, 319.
 --vino: 271*, 278, 316, 357.
 Icario (ciudad del Ática): 626.
 Ilota(s): n. 1512, n. 1641.
 Ina (fuente): n. 1584.
 Incienso (árbol), *Boswellia carterii* Bird.: 128, 479.
 --gomorresina: 128, 167, n. 424, 182, n. 1055, n. 1060, n. 1066, 479, n. 1313.
 Inclemencias del tiempo (dañinas para la vid): 61, 93*, 94, n. 212, 96, n. 1214.
 India: n. 564, n. 1068, n. 1098, 427, 616.
 Índigo (planta), *Indigofera tinctoria* L.: n. 1184.
 Inerticula nigra (vid). Véase Amarcion.
 Influencia de la luna en la vegetación: n.123*, n.138, n. 154, n. 187, 85, n. 215, 169, n. 411, n. 482, n. 860, n. 1516.
 Ínico (ciudad): 272.
 --vino: 272*, 357.
 Injerto. Véase Vid (Sistemas de reproducción)
 Insectos y plagas (y animales enemigos de la vid): 95, n. 215*, 96.
 Irán: 34, 35.
 Irinon (perfume de iris): n.1059, 618*, n.1459.
 Iris (planta): n. 557, n. 1059, 420, 432, 451, n. 1159*, n. 1261, 618.
 --lirio amarillo o falso ácoro: 420, n. 1079*, n. 1081.
 --de caverna: n. 1643.
 Ísmaro (ciudad): 129, n. 511, 230-232, n. 585.
 --vino: 129, n. 531, n. 534, n. 555, 229-231*, 237, 239, n. 613, 240, 242, 271, 273, 289, 314, 357, 371, 374-375, 377-378, n. 1019, n. 1026, n. 1417, 651, 657-658, 660, n. 1563, n. 1577.
 Issa (isla): 272.
 --vino: 272*, 357.
 Ítaca (isla): n. 72, 99, n. 510, 231, 310, n. 922, 603, n. 1435, 645.
 Italia: 43, n. 64-65, n. 151, 76, 81, n. 180, n. 181, 102, 113, 115, n. 302, 127, 128, 143, 188, n. 485, 209, 224, 227-228, n. 643, 257, 263, 272, 290, 300, 313-314, n. 834, n. 901, 473, 480, 541, n. 1514, n. 1517.
 Jara (planta), *Cystus villosus* L.: n. 974, n. 1044.
 Jarra (vaso): n. 37, n. 512, 645, 696-698, 699*, 700, 703, 711.
 Jarro (choos), vaso: 625, 696-697*, 699, 709.
 --unidad de medida: n. 1646, 686, 696, 698, 713*. Véase también Congio.
 --fiesta de los Jarros (o de los congios): n. 1438, 628, n. 1491, ns. 1493-1494*, 697, 711.
 Jerez (vino): n. 497, 214, 216, 221, n. 575, n. 613, 258, n. 740, 710.
 Jonia (y jonios): n. 460, 254, 261, 264, 270, 274-275, n. 726, n. 1443, 709.
 Judea (y judíos): n. 403, n. 1148, 475, 616, n. 1458.
 Juncia aromática (planta): n. 1059, 427, n. 1098*, 462, n. 1449, 617.
 Junco aromático/oloroso (planta): n.477, 207, n. 557, n. 1047, n. 1055, n. 1059, n. 1079,

- 427, n. 1098, 444, 462, 486-487*, n. 1246, n. 1261, 507, 618.
- vino de. Véase *Schoininos* y *Schoinanthaton*.
- Karkemish (ciudad): n. 1521.
- Labrusca* (vid silvestre): 104.
- Laconia/Lacedemonia (y lacedemonios): 132, n. 333, 251-252, 261, 263, 265-267, 278, 283, 296, n. 1253, 604-605, ns. 1429-1430, n. 1438, n. 1469, n. 1492, 663, n. 1581, 676-677, 710.
- Lacyros* (vino): 305, 357. Véase también *Deuterias*.
- Lagar: n. 222, 163, n. 395, 167-169, n. 407, n. 414, 171-172, n. 418, n. 421, n. 424, 173-179*, n. 426-427, n. 438, 181, n. 449, 205, n. 510, n. 557, 241, 295, n. 759, 312, 320, n. 834, n. 850, n. 872, 334-335, 466, 553, 652.
- fiestas del lagar. Véase *Leneas* (fiestas).
- Lagaria (fortaleza): 272.
- vino: 272*, 357.
- Lagea/lageos* (vid): 126*, 158.
- Lagoena* (vaso): 688, 698, 699.
- Lagynos/lagenos* (vaso): 688, 698-699*.
- Lámpsaco (ciudad): 273.
- vino: 273*, 276, 357.
- Lanethas* (vino): 305, 357. Véase también *Deuterias*.
- Latorea* (ciudad): 262, 315. Véase Éfeso.
- Láudano: n. 1279.
- Laurel (árbol): 96, n. 496, n. 1045, n. 1060, 439-440* ns. 1125-1127, 544, n. 1425.
- vino de. Véase *Daphnites/daphninos*.
- adelfa: n. 1127*.
- laurel alejandrino: n. 1127*.
- laurel enano: n. 1127*.
- lauréola: n. 1127*.
- Lazio: 82, n. 183, 125, n. 757.
- Lechuga (planta), *lactuca sativa* L.: n. 948, 453, 544.
- Legumbres: 72, n. 169, n. 219, 97, 163, 547, n. 1467, n. 1495, 669.
- Lelanto (vino): 267, 268*, 273, n. 695, 358.
- Véase también Eubea.
- Lemnia* (vid): 127*, 158, 273.
- Lemnos (isla): n. 72, 127, 273-274, 641, 658, n. 1620.
- vino: n. 72, 273-274*, 358.
- Leneas* (fiestas): n. 1491.
- Lentisco (árbol): n. 403, n. 467, 474, 486*, n. 1244, n. 1295.
- vino de. Véase *Schininos*.
- resina (*mastiche*): 474, n. 490, 486*, 505, 507.
- vino de *mastiche*. Véase *Mastichaton*.
- Lepaste* (vaso): 711*.
- Leptorrax* (vid): 127*, 158.
- Lesbos (isla): 80, n. 177, 130, 135, 147, 163, 231, 263, 279, 288, 311, 315, n. 830, 321, n. 932, 650, 658.
- vino: 131, 187, n. 460, 215, 216, n. 581, 229, n. 582, 231-234*, n. 590, 233-235, n. 605, 239, n. 613, 240, 242, 257, 261, 274, 276, 281, 285, 287-288, n. 745, 294, n. 830, 358-359, 371, 374-375, 377-378, n. 951, 401, n. 1060, n. 1307, 527, n. 1316, 639, 641, n. 1629, 650-651, 657-658, 664, 682.
- Léucade (isla): 274, 659.
- vino: 188, n. 581, 247, 274*, 279, 290, 359, 399, 650, 658.
- Leucothracia* (vid): 128*, 144, 158, 250, 289.
- Levaduras: 182, n. 497, 337, n. 888.
- Levístico (planta). Véase Ligústico.
- Libaciones (a los dioses): n. 201, 128, n. 396, n. 428, n. 479, n. 505, 263, 309, 609, 622, n. 1437, ns. 1477-1478, n. 1481, 621-622, 623-624*, 626, n. 1486, 628-629, ns. 1493-1494, 647, n. 1564, 666, 680, n. 1641, n. 1670, 701, 704, 706.
- a los difuntos: 448, n. 1481, 625-626*, ns. 1486-1488.
- Libanodes* (vid): 128*, 158.
- Libysticaton* (vino de ligústico): 505*, 514.
- Licia (y licios): 128, 246, 283, n. 766, n. 1501.
- Licia (vid): 128*, 158, 284.
- Lidia/Meonia (y lidios): 251, n. 647, 275-276, 287, 303, 309, n. 808, 326, 336, n. 1278, n. 1410.
- Liguria (y ligures): n. 466, 472-473, 480, 505.
- Ligústico (planta): 505*, n. 1294.
- vino de. Véase *Libysticaton*.
- Liño: 59, 63-65, n. 132, 67, 69, 73, n. 155, n. 169, n. 172, 81, 85, 96, n. 219, 99, 169.
- Lirion/crinion* (perfume de lirio blanco): 619*, n. 1463.

- Lirio (planta). De caverna: n. 1643.
 --amarillo (iris o falso ácoro): 420, n.1079*, n. 1081. Véase Iris.
 --blanco (azucena): n. 259, 619, n. 1463*.
 --perfume de. Véase *Lirinon/crininon*.
 Locura: 415, n. 1066, 453, 533, 538-539, n. 1370, 551, 611, 662, n. 1566.
 Lora (vino romano): 306-307, 332, n. 1643.
 Véase también *Deuterias*.
 Loto (árbol): 495, n. 1268*.
 --vino: 495, n. 1268*.
 Libyca/Libyssa (vid): 151.
 Macedonia: n. 54, 42, n. 212, n. 236, 106, 134, n. 403, 228, 262, 269, 288, n.1111, 435, 470, n. 1276.
 Madreselva (planta), *Lonicera periclymenum* L.: n. 1044, n. 1064.
 Magnesia (Tesalia).
 --región/ciudad: 274-275, 279.
 --vino: 274*, 286, 359.
 Magnesia (Jonia y Lidia): 274.
 Malabathron (planta): n. 1047, n. 1060, 462*, n. 1192.
 Malia (yac. arq.): 701.
 Malvavisco (planta), *Althaea officinalis* L.: 343, 469.
 Malleolus (esqueje). Véase Vid (sistemas de reproducción).
 Mamatides (vid): 129, 144, 158.
 Mamertinum (vino italiano): n. 582.
 Mandrágora (planta): n. 948, n. 1047, n. 1056, n. 1062, n. 1065, 453-454*, ns. 1162-1163, 468.
 Mandragorites (vino de mandrágora): 453-454*, 514.
 Manzanilla (planta): 146, n. 1036, 503-504*, n. 1291.
 --vino de. Véase *Chamaimelaton*.
 Manzano (árbol), n. 219, n. 1117*,
 --manzana: 61, n. 564, 257, 429, n. 1102, 436-437*, n. 1114, n. 1116-1117, 450, 454, 544.
 --vino de manzana. Véase *Melites y melomeli*.
 --manzana *Cydonia*. Véase Membrillo.
 --sidra: 436.
 Mar Adriático: 272, 278, 313, 659.
 Mar de Azov: n. 1145.
 Mar Caspio: 30, 34.
 Mar Egeo: 18, 42, 46, 106, 119, 127, 134, 142, 224, 229, n. 586, 236, 240, 256-258, 264, 267, 274, 276, 279, 280-282, 286, n. 730, 308, 315-316, 643-644, n. 1534, 649, 659, 691.
 Mar Jónico: 46, 118, 246, 252, 274, 290, 343.
 Mar de Mármara: 273, 276-277, 309.
 Mar Mediterráneo (y países ribereños): 19, n. 13, 30, 35, 37-38, 43-44, 47, n. 106, ns. 183-184, 224, 235, 243, 258, n. 747, n. 922, n. 1085, 439, 443, 446, 467, 475, 478, 480, 494, n. 1267, n. 1412, n.1422, 621, 628, 641, 643, n. 1530, 644, n. 1532, 647, 649, 688.
 Mar Negro: 19, 28, n. 26, 33, 34, 44, 114, 235, n. 598, 240, 249, 257, 269, 286, 331, n. 903, 605, 642-643, n. 1530, 644, n. 1532.
 --vino del entorno: n. 16.
 Marathites (vino de hinojo): 454*, 514.
 Mareotis (lago): n. 47, 102.
 Mareotica (vid egipcia): 102, 147.
 Marga (mineral): n. 153. Véase Abono.
 Mari (ciudad): n. 43, n. 1521, n. 1538.
 Mármol: 187*, n. 461, 192.
 Maronea (ciudad): 129, 137, 230, n. 585, n. 598, 239, 465, 614-615, 644.
 Maroneia/Maroneios (vid): 129*, 136, 158, 230.
 Maroneios/Maroneites/de Marón (vino): 230-231, 359. Véase también Ísmaro.
 Marrubio (planta): 452, 474*, n. 1218.
 --vino de. Véase *Prasites*.
 Marsella: 44, n. 65, n. 489, 199, 302, 488, n. 1643.
 Mastichaton (vino de almáciga). 486, 505*, 514.
 Meconio (jugo de la adormidera): 400, 405, 527, n. 1313*, 548, 550. Véase también Adormidera.
 Media (y medos): 619, n. 1584.
 Media luna fértil: 33, 190.
 Medimnos (unidad de medida): 269, 283, 640, n. 1520, 714*.
 Mediterráneo. Véase Mar Mediterráneo.
 Megáride: 262.
 Mejorana (planta), *Origanum mejorana* L.: n. 1059, 544.
 --perfume de. Véase *Amaracinon*.

- Melampsithia* (vid): 129, 140*, 158, 322.
Melampsithios (vino): 140, 321-322*, n. 839, 359.
Melandaneos (vid): 129*, 158.
Meliceris (vid): 129*, 134, 143, 159.
Melicraton (hidromiel): 448-449*, n. 1151, 466, 514-515, 626.
Meliloto (planta), *Melilotus officinalis* L.: n. 477, 199, n. 494, 257.
Melimelon (vino): 437*, 454, 515.
Melineos (vid): 130*, 159.
Melisa (planta), *Melissa Officinalis* L.: 130.
Melites (vino de manzana): 435, 436*, n. 1116, 515.
Melittites (vinomiel): n. 476, 454-455*, 465-466, n. 1166, 416.
Melomeli (vino de manzana): 437*, 450, 454, n. 1277, 508, 516.
Melos (isla): n. 236.
Membrillero (árbol): n. 219, 436, n. 1115*, 507.
 --membrillo (manzana *Cydonia*): n. 1114, 435-436*, n. 1115, 450-451, 496.
 --vino de membrillo. Véase *Cydonaton*, *Cydonites* y *Cydonomeli*.
Mendaiois (vid): 130*, 159, 235, 650.
Mende (ciudad): 130, 235, n. 598, 265, 644.
 --vino: n. 590, 235-236*, n. 600, n. 605, 240-241, 266, 294, 359-360, 378, n. 951, n. 1520, 657-658.
Menfis (ciudad): 38.
Menta (planta): 424, 446, n. 1144*,
 --acuática: 442.
 --silvestre: 431.
Mentastrum (planta). Véase Calaminta.
Meotis/Meotide (lago): 447, n. 1145.
Mercurial perenne (planta): 500, n. 1284*.
Mersites (vid): 104, 130*, 144, 159, 249-250, 270, 287, 304, 331.
Mesenia (región): n. 61, 283, 343.
 --vino: 343, 360.
Mesogis (cadena montañosa): 275.
 --vino (*Mesogites*): 275*, 360.
Mesopotamia: 35, 36, n. 41, 37, n. 48, 39, 44, 83, 600, n. 1396, n. 1412, n. 1423, 619, n. 1464, n. 1493, n. 1521, 692, 701, 711.
Mespila (vino de níspero): 495, n. 1269, 516.
Metimna (ciudad): 130, 131, 233-234, 288, n. 593.
Metreta (medida): 268, n. 1505, 640, ns. 1519-1520, n. 1688, 709, 714*.
Metropolis (ciudad): 343, n. 904.
 --vino (*Metropolites*): 343*, 360.
Methy: 131, n. 327, 447, n. 1474*.
Methymnaea (vid): 130*, 159, 234, 650.
Methyseos/methysion (vid): 131*, 159.
Micenas (yac. arq.): n. 56, n. 1523.
 --época minoico-micénica: 41, 43, 46, 76, 126, 131, 145, n. 433, 208, n. 832, n. 1396, ns. 1403-1404, n. 1413, 605, 607, 616, 623, 630, n. 1505, 641, n. 1538, 648, 664, 670, n. 1706, 690, n. 1707.
 --tablillas: 46, n. 56,
Míconos (isla): 275.
 --vino: 275*, 360.
Miel: 110, 129, 192, n. 476, 203, 217-218, n. 557, 223, 228-229, 235, 265, 312, 325, n. 852, n. 857, 330-331, 375, 379, n. 980, 401, 404, n. 1047, n. 1060, n. 1063, 416, n. 1068*, 418-421, 424, 436-437, n. 1119, 447 y ss., n. 1148, n. 1151, 454-455, 459, 461-462, n. 1189, 464 y ss., n. 1195, n. 1198, 470-471, 479, 481-483, n. 1236, n. 1249, 489, 493, 496, 497 y ss., ns. 1277-1278, n. 1307-1308, 525, n. 1310, n. 1477, 527, 548, 550, 601, 603, 617-619, 623, 626, n. 1519, 653, 669, 671 (cada vino preparado con miel tiene su propia entrada).
 --pastel de miel: 129, n. 1205, 544.
Mijo (planta), *Panicum miliaceum* L.: 130, n. 1111.
 --de sol (*Lithospermum officinale* L.): n. 1044
Mileto (ciudad): n. 624, 268, 280, n. 1504, n. 1643, 713.
Mimbrera (arbusto), *Salix viminalis* L.: 55, 63, 74, 85-86, n. 189, 107, 163, 168-169, 181, 429, n. 1116, 670, 697, n. 1694.
Mina (unidad monetaria y de peso): ns. 1519-1520, 714*.
Mindo (ciudad): 276, 659.
 --vino: 186, 255, 269, 276*, 281, 360, 398, 658.
Minodes (vides): 152, 159.
Mirobálano (fruto del ben): n. 1098.

- Mirra (árbol): 455, n. 1167*.
- gomorresina: 167, 182, n. 477, 203, n. 850, n. 1036, n. 1047, ns. 1058-1060, 427, 432, 444, 451, 455-457*, n. 1167, ns. 1169-1170, n. 1181, 466, 542, 544, 616-619.
- vino mirrado: n. 1036, 455-456*, ns. 1169-1170, n. 1181.
- Mirto (planta): 211, n. 500, n. 530, n. 564, n. 1044, 433, 456, 458-462*, n. 1180, n. 1184, 495, n. 1277, 543.
- vino de mirto: 458-462*, ns. 1181-1182, n. 1408. Véase también *Myrsinites*, *Myrtites* y *Myrtidanon*.
- Miscellae* (vides): n. 133, n. 413, 257, 340,
- Miscellos* (vino): 225, 340*, 360, 651.
- Misia (región): 251, 262, 273, 276, 309, 336,
- vino: 276*, 360, n. 1316.
- Mitilene (ciudad): 233-234, 321, n. 1423.
- Mithridatium* (antíd.): ns. 1307-1308, n. 1310.
- Molax* (vino): 309*, n. 808, 360,
- Moly* (hierba mágica): n. 1209.
- Monastiraki* (yac. arq.): n. 56, n. 485,
- Montilla/moriles (vino): n. 497, 214, 221,
- Mora sicca* (vino de moras secas): 495, n. 1269, 516.
- Moral (árbol): n. 219, n. 1269.
- moras: n. 564, 495.
- vino de moras secas. Véase *Mora sicca*.
- Morgion* (vid): 131*, 159.
- Moscatel (vid): 136, n. 730.
- Moscatel (vino): n. 729, n. 754, n. 830.
- Mosto: 140, 163, n. 395, 167, 170-171, 173-175, 179-182*, n. 432, ns. 437-438, n. 445-446, n. 448-450, 184-186, n. 451-454, 187-188, n. 456, n. 458-459, ns. 462-463, 189-190, ns. 469-470, 191-194, n. 472, n. 474, n. 477-479, 194, n. 485, 199-200, 203, 208-209, 217-218, n. 557, 225, 241, 256, n. 660, 258, 267, 281, 295, 304-307, 310, 312, 320, n. 832, 325-327, ns. 850-851, ns. 855-856, 329-330, n. 863, 333-335, n. 883, 337, 342, n. 901, 392, 397-398, n. 1004, 400, 405, 416-419, 421, 423, 425, n. 1098, 428, 431-432, 436, n. 1116, 438-439, 441-442, 449, 452-454, 459, 465-468, 470-474, 479-481, 484-485, 487-488, n. 1261, 493-496, 498, 604, n. 1409, 652-653, 656, 670, 691.
- aigleucos* ("siempre mosto"): 180, n. 850,
- circumcisivum*: n. 479.
- cocido: n. 437, 185, 189, 191, n. 472, 258, n. 729, 285, 325-328, ns. 850-851*, n. 855, n. 859, n. 1170, 604, n. 1409, 652. Véase también Arrope y *Siraios*.
- prochyma/lixivum* (lágrima): 179-180, ns. 434-435, n. 557, 320, n. 850, 334, 466,
- tortivum*: 180, n. 440, n. 479, 194, 479.
- Gleucinon* (perfume): 618.
- condimento culinario: 179, 328, n. 857, n. 1409.
- Motonea (ciudad): 343.
- vino: 343, 360,
- Mugrón. Véase Vid (sistemas reproducción).
- Mulsum* (vino romano): n. 478, 248, 259, n. 668, 264, 269, 437, 448, 455, 465, n. 1198, 466, n. 1268. Véase también *Oinomeli*.
- Muniquia (ciudad): 664.
- Murrina* (copa): n. 1673.
- Murrina* (vino): 455-457* ns. 1168-1169, ns. 1171-1172, 516, n. 1643.
- Musarañas: n. 215.
- Myrines* (vino con perfume): 286, 328, 425, 456, 457-458*, n. 1181, 459, 516, n. 1408.
- Myrites* (vino). Véase *Myrines*.
- Myronites* (vino). Véase *Myrines*.
- Myrostaphylos*: 456, n. 1172.
- Myrsine staphyle*: 462.
- Myrsinites* (vino de mirto): 458, 459*, 460, 486, 491, 516.
- Myrtidanon* (vino de mirto): 458-459, 460*, n. 1184, 516.
- Myrtites* (vino de mirto): 314, n. 1065, n. 1069, 417, 458, n. 1177, n. 1181, 458-459, 460-461*, 516-517, 542.
- Myrtomiges staphyle*: 462.
- Myrtos* (yac. arq.): 41, n. 468, 462, n. 1505, 700.
- Mysticum* (vino): 310*, 360.
- Mystos* (isla): 310.
- Narbona (ciudad): 199, 302.
- Narcissinon* (perfume de narciso): 618-619*, n. 1460.
- Narciso (planta): 618*, n. 1460.
- Nardinon* (perfume de nardo): 544.
- Nardites* (vino de nardo): 430, 462*, 517.

- Nardo (planta): n. 477, n. 850, n. 1047, n. 1060, 430, 462*, n. 1192, 466, 474, 507.
 --Céltico: n. 494, 257, 425, 427, 462, 618.
 --Indio/sirio: 425, 427, 462, 619.
 --montano: 462.
 --silvestre: 430, 462. Véase también Ásaro.
 Naspercena (ciudad): 277.
 --vino: 247, 277*, 279, 360.
 Náucratis (ciudad egipcia): 641-642, 696.
 Naxia (vid): 131*, 159, 277.
 Naxos (isla): n. 61, 113-114, 131-132, n. 564, n. 717, 277, 299-300, n. 774, n. 1355, 644.
 --vino: 131, 277*, 299, 360.
 Nébeda (planta). Véase Calaminta.
 Néctar (comida/bebida de los dioses): n. 258, 130, n. 530, 217, 231-232, 238, n. 587, 276, 323, 325, 375, 456, n. 1171, n. 1278,
 Nectarites (vino de helenio): 463*, 517.
 Neguilla (planta), *Agrostemma githago* L.: n. 1058.
 Neolítico: n. 36, n. 39, n. 40, 190, n. 468, n. 1229.
 Nepeta (planta). Véase Calaminta.
 Nicomedia (ciudad): 277.
 --vino: n. 402, n. 487, 277*, 360.
 Nicostrateios/Nicostrateia (vid): 125, 132*, 159, 249.
 Nieve: 53, n. 94, 74, 94, n. 941, 450, 670, 672, n. 1615, n. 1617, 702-703.
 Nilo (río): 38, n. 47, n. 87, 422, 475, n. 1519, n. 1522.
 Nínive (ciudad): 83, n. 1422.
 Nísiros (isla): 278.
 --vino: 278*, 360.
 Níspero (árbol y fruto): n. 564, 495, n. 1269.
 --vino de. Véase *Mespila*.
 Nitro (mineral): n. 153, n. 1390. Véase también Abono.
 Noto (viento sur): n. 123, n. 482, 204, n. 506.
 Nueces: 61, 466, n. 1467, 670.
 Nueza. Véase Brionia.
 Óbolo (moneda y unidad de peso): 341, 531, ns. 1519-1520, 714*.
 Océano Atlántico: 30, 43.
 Odre (*ascos*), vasija: n. 53, n. 446, 248, n. 1491, 642, 682, n. 1656, 687, 689, 691-692*, n. 1677, n. 1679, n. 1681.
 --unidad de medida. Véase *Culleus*.
 --fiesta de los odres (*Ascolia*): n. 1491, n. 1656, 692.
 Oeneates (vino): 272, 278*, 361.
 Oinanthé (flor de la vid silvestre): 421, 463-464*, n. 1194, 619.
 --Oinanthinon (perfume): n. 73, 421, 464, 619*, n. 1461.
 --Oinanthites/oinanthinos (vino): n. 73, 421, 463-464*, 517.
 Oinerysis (vaso): 711*.
 Oinochoe (vaso): n. 1669, 689, 696, 699*, 700, 703, 708, 711. Véase también Jarra.
 Oinogalactos (vino): n. 476, 445*, 465, 517.
 Oinomeli (vinomiel): n. 476, 248, n. 1045, 448, 454, n. 1170, 465-466*, n. 1198, n. 1268, n. 1277, n. 1281, 517-519, 525.
 Oinope/onope (vid): 132*, 159.
 Oinousios (vid): 132*, 159, 264.
 Olimpia: n. 59, 107, 263, 265, 269, n. 1469.
 Olimpo (monte): 274.
 --misio: 276, n. 1278.
 Olivillo (planta): 106, 146, 439*, n. 1124, 494.
 --vino de. Véase *Chamelaites*.
 Olivo (árbol), *Olea europaea* L.: 25, 36, 50, 77-79, n. 170, 83, 435, 439, 489, 631.
 --oliva/aceituna: n. 56, n. 170, 124, n. 437, n. 1455, n. 1467, n. 1519.
 Olmo (árbol), *Ulmus* L.: 77, n. 171.
 Ollas (vasija): n. 410, 181, 553.
 --rodias: n. 477, 669, n. 1603, 711.
 --fiesta de las Ollas (*Chytroi*): n. 1467, n. 1495.
 Omphacias (vino): 310, 311-312*, 361, 652.
 Omphacinon (aceite): 618, n. 1455.
 Omphacinos (vino). Véase *Omphacites*.
 Omphacion (zumos): 312-313*, 467.
 Omphacites/omphacinos (vino): n. 427, 234, 292, 308, 310-312*, 361, 399, 652.
 Omphacium: 312-313, 467.
 Omphacomeli (vino): 313-314, 467*, 519.
 Onagra (planta). Véase *Onothervas*.
 Onoglos (ciudad): 264, 279.
 --vino: 251, 261, 266, 279*, 361, 658.
 Onotheras (planta), *Epilobium angustifolium* L.: n. 564, n. 1066.
 Opio: n. 1060, n. 1065, n. 1279.

- Opobálsamo (resina). Véase Bálsamo.
 Opopónaco (gomorresina): 468.
Oporice (vid): 152, 159.
 Orcómenos: n. 61, n. 1490.
 Orégano (planta): 467*, n. 1204.
 --blanco (de Heraclea): 467.
 --otras especies: 467.
 --vino de. Véase *Origanites*.
 Oreó (ciudad): 267. Véase también Histiea.
 --vino (*Oreticum*): 267*, 278-279, 361.
 Véase también Eubea.
Origanites (vino de orégano): 467-468*, 492, 519, n. 1313.
Oriniai (vides): 133*, 159.
 Orión (constelación): 164.
 Orozuz (árbol): véase Regaliz.
 Ortiga (planta), *Urtica urens* L.: n. 1063.
 Orujos (de la uva): n. 134, 66, 72, n. 407, n. 410, 181, n. 442, n. 479, n. 791, 304-307, n. 802, 332-334, n. 863, n. 872, n. 1059, 490-491, 553*.
 --vino de orujos: 181, 304. Véase también *Deuterias*.
Oschochoria (fiestas fin vendimia): 164, 181, 629*.
Oxalme (vinagre): 548*, 550.
 Oxicedro (árbol): 432. Véase también Cedro.
Oxycraton (vinagre): 493, n. 1321, 549*, n. 1382, 661, n. 1579.
Oxymeli (ojimiel): n. 498, 493, 525, 549-550*, 551, ns. 1382-1383, 661.
 --escilino: 485, n. 1383, 551.
 --Otras variantes: n. 1383.
Oxyrhodonin (vinagre de rosas): 551*.
 Paflagonia: 130, n. 564, n. 624, 249, 270, 283, 286, 304.
Paidobation (vid): 133, 159.
Palaicastro (yac. arq.): n. 56.
 Palene (península): 111, 235, 265.
 Palestina: 35, n. 41, 38, n. 48, 173, n. 1412, n. 1707.
 Palma o Palmera (árbol): 36, 137, 313, 427, n. 1098, n. 1216, 475-476*, n. 1219, n. 1222, n. 1224.
 --vino de palma. Véase *Phoiniceios*.
 --Espata y vino de espata. Véase Espata y *Spathites*.
 --dátiles: 121-122, n. 852, n. 1216, 476-477*, n. 1222, n. 1268.
 --vino de dátiles. Véase *Phoinicites*.
Palmatianos (vino): 313*, 361.
Palmeum (vino): 476. Véase *Phoinicites*.
 Pamporcino (planta): 545, n. 1367*.
 Panfilia: 112, 134, 264-265, n. 860, 400, 618.
 Pánace (planta): 468*, ns. 1205-1206,
 --de Asclepio: n. 1046, 468, n. 1205.
 --de Quirón: 468.
 --de Heracles: 505.
Panacites (vino de pánace): 468*, 519.
Passum (vino romano): 140, n. 357, 172-173, 253, 258-259, 262, 322, ns. 839-840, 329-331, n. 863*, 455-456, n. 1172, 652, n. 1643.
 Pátera (vaso): 623, 701-702*.
Pedos (vid silvestre): 104.
Peganites (vino de ruda): 469*, 470, 519.
 Pelene (ciudad): n. 892, 343*.
 --vino: 343*, 361.
Pelmeris (vid): 151.
 Peloponeso: n. 54, n. 56, n. 61, n. 64, 46, n. 72, n. 151, n. 236, 106, 107, 110, 111, 126, 132, 133, 248, 253, 255, 263-264, 268-271, n. 726, 280, 282-283, 289, 343, n. 1064, 605, 618, n. 1504, 659, 700.
 Pelusio (ciudad egipcia): n. 1519.
Pellaia (vid): 134*, 159.
 Peonia (y peonios): 435, n. 1111, n. 1584, n. 1711.
 Peonia (género de plantas), *Paeonia mascula/ officinalis* L.: n. 1045.
 Peparetos (isla): 279, 659.
 --vino: 247, 278, 279*, 361, 377, n. 928, 650, 657.
 Pepinillo del diablo (planta): n. 1227. Véase Cohombrillo amargo.
 Peral (árbol): 424*, n. 1089.
 --pera: 61, n. 564, 424*, n. 1089, 544.
 --vino de pera. Véase *Apites*.
 --perada: 424, n. 1089.
 Perejil (planta): 470*, n. 1211, 487.
 --vino de. Véase *Petroselinites*.
 Perfume (s): 46, n. 855, 328, 390, n. 972, 422, 427-428, n. 1098, n. 1103, n. 1422, n. 1425, n. 1435, 615-617* (cada perfume tiene su propia entrada).

Perfume añadido al vino: n. 913, n. 1099, n. 1102, 456, 457-458*, n. 1176, 615, 669.

Véase también *Myrines*.

Pergaia (vid): 134*, 160.

Pérgamo (ciudad): n. 690, 276, 279, 286, 297, 331.

Perge (ciudad): 134, 618.

Pérgola: Véase Vid (sistemas de cultivo)/*Vitis pergulana*.

Perperene (ciudad): 262, n. 690, 279-280,

--vino: n. 675, n. 690, 279-280*, 361, n. 725, n. 1316.

Perro (estrella Sirio): 106. Véase también Can.

Persia (y persas): 43, n. 211, 273, 288, n. 1184 604, n. 1415, ns. 1422-1423, n. 1427, 616, n. 1487, 641, n. 1538, 677, ns. 1670-1671, n. 1707.

Persicaria (planta), *Polygonum persicaria* L.: n. 1064.

Persyas (vino): 338, 341*, 361.

Pesadez de cabeza: n. 470, n. 968, 391, n. 975, 399, n. 1135, 534, 536, 540, 543.

Petraia (vid): 151.

Petroselinites (vino de perejil): 470*, n. 1281, 519.

Peuce (vid): n. 250.

Pez (sustancia resinosa): 166, ns. 403-404*, 167, n. 404, 187-190, n. 472, 196, n. 488, 197, n. 490, 199, n. 560, n. 850, n. 901, 399, 434-435, n. 1112, 471-472, n. 1212, n. 1214, n. 1261, 689, 700.

--corticata: 189, n. 466, 472.

--Nemeturica: 189, n. 466, n. 850, 472.

--vino tratado con pez. Véase *Pissites*.

Picata (vid): 472, n. 1214.

Picatum (vino): 189, 471-472. Véase *Pissites*.

Picea (árbol), *Picea excelsa* Link: n. 467, 434, n. 1112.

Pie (medida): 56, 58, n. 108, 65, 68, n. 132, 73, 75, n. 168, n. 172, 80, n. 181, n. 187, 714*.

Piedra pómez: n. 450, n. 557, n. 1039, 545.

Pileta: 167, n. 407, 175, 181, n. 449.

Pilo (yac. arq.): n. 53, n. 56, n. 72, n. 172, n. 333, n. 726, n. 1449, n. 1523, 700.

--tablillas: n. 53, n. 56, n. 62, n. 165, n. 172, n. 327, n. 333, n. 1449, n. 1474.

Pimienta (especia): 221, n. 1184, 451, 458, n. 1286, 502-503*, 507, n. 1313.

--blanca: n. 1060, 432, 502, n. 1286.

--vino de pimienta. Véase *Conditon*.

Pinillo (planta): 438*, n. 1123.

--vino de. Véase *Chamaipityinos*.

Pino (árbol): n. 403, 190-191, n. 467, 429, 434-435, 438, 473*, n. 1216.

--piñones: 435, 488-489.

--resina de pino: n. 467, n. 494, 266, n. 494, n. 1059, 480, 488.

--vino de pino. Véase *Pityinos*.

--vino de piñones. Véase *Strobilites*.

Pireo (puerto): 664.

Pisa de la uva (y pisadores): 38, n. 133, 163, n. 395, n. 407, 169, 172, n. 418, n. 421, 173-177*, ns. 426-428, 178-181, n. 448, 185, 205, n. 510, n. 557, 241, 295, n. 759, 308, 312, 320, n. 834, n. 850, 329, n. 932, 466, 552, 652, 660.

--canción de pisa: 163, 176, n. 426.

Pissinites. Véase *Pissites*.

Pissites (vino): 189, n. 466, 399, 417, 434, n. 1112, 471-473*, n. 1213, n. 1214, 519.

Pistachos (fruto del terebinto): 491.

--remedio farmacológico: n. 1310.

Pítane (ciudad): 266, 279.

Pityinos (vino de pino): 473*, n. 1216, 520.

Pithoigia (fiesta del vino nuevo del año): n. 62, n. 480, 381, n. 942, 628, n. 1442, n. 1493*, 629. Véase también Apertura de tinajas.

Pithos (vasija): 175, n. 482, 196, n. 486, n. 515, 614, n. 1505, 642, 689, 700-701*. Véase también Tinaja.

Plagas. Véase insectos.

Plantas aromáticas: 182, n. 404, n. 557, 193*, 257, 424, 430, n. 1102, 458, 616, 669.

Plantas medicinales: 145, 407, 416, 419-420. Véase también Vinos medicinales.

Plantones. Véase Vid (sistemas reproducción).

Platanistunto (río): 73, 284.

Pletro (medida de longitud): 131, n. 1503-1505, n. 1517, 714*.

Pléyades (constelación): n. 106, n. 137, 165, n. 496, 342.

Plintine (ciudad egipcia): n. 50.

- Poda: 31, n. 111, 60, n. 133, n.172, 87-88*, n. 191, n. 194, n. 196, 90, n. 205, n. 212, 95, 111, 115, 146-147, n. 1512, n. 1516.
 --corta/larga: n. 194, n. 209, 114, 245.
 --de formación: n. 202.
 --de fructificación: n. 202.
 --de rejuvenecimiento: n. 128.
 --de la vid joven: 90.
 --de plantones: 85.
 --del árbol soporte: n.200.
 --poda en verde: n. 205, n. 209.
 --según sistema de guiado: 80, 88-89, n. 201.
 --fiestas de la Poda (*Cladeuteria*): n. 195.
 Podredumbre: n. 210, 94, 96, n. 218, 140, n. 355, n. 839, 324, n. 846.
 Poleo (planta): n. 1060, 416, 431, 442, 446*, n. 1144, 544, 552.
 --vino de poleo. Véase *Glechonites*.
 Polipodio (planta): 474*, n. 1217.
Polypodites (vino de polipodio): 474*, 520.
Pollios (vid): 314. Véase también *Bibline*.
 --vino: n. 271, 272, 300, 314*, 361, 651.
 Ponto Euxino: n. 212, 265, 277, 279, 283, 425, 446, n. 1308.
 Poros (isla): n. 262, n. 874.
Poterion (vaso): 687, n. 1669, 709-710.
Praeliganeum (vino romano): n. 413.
Pragorites (vino): 344*, 361.
Pramne (vid): 135. Véase también *Pramneia*.
Pramneia/Pramneios/pramnia (vid):129,134*, 135, 136, n. 344, 138, 143, 160, 162, 234, 266, 315-316, 318-319, 650.
Pramneios/Pramnios (vino): 134, 135, 136, 234, n. 596, n. 624, 253, 258, 262, 266, 271-272, n. 703, 278-279, 292, 296, 314-319*, n. 817, n. 819, n. 823, n. 830, 321, n. 859, 340, 345, 362, 371, 377-378, n. 933, n. 951, n. 956, n. 1036, n. 1063, 651, 657-658.
 --roca/peña: 134-135, n. 340, 315, n. 818.
Prasites (vino de marrubio): 452, 474*, 520.
 Prensas (y prensado): 38, 164, 167, 169, 172-175, 177-179*, n. 432, 180-181, 185, 194, n. 479, 205, n. 557, 304-306, 320, n. 850, 329-330, n. 863, 334, 479, 552-553.
 --de torsión: 40, 177.
 --de viga: 178
 --de tornillo: 178.
- Priene (ciudad): n. 624, 614, n. 1439.
 Principio de los contrarios. Véase *Alopatía*.
 Principio de simpatía. Véase *Homeopatía*.
 Pritaneo: 240, n. 1278, n. 1423, n. 1438.
Propomata (vinos de aperitivo): n. 1068, 402, 417, n. 1189, 481, 483, 487, n. 1278-1279, n. 1281, 497-499*, 500-501, 505, 652-653, n. 1563 (cada vino tiene su propia entrada).
 Propóntide: 273, 276-277, 309, 425.
Protagion (vino): 344*, n. 907, 363.
Protropos/prodromos (vino): 179, 234, 255, 258, 292, 318, 319-321*, ns. 832 y 834, n. 859, 363, 371, n. 951, 394, 399, n. 1044, 652.
Protrygaia (fiestas inicio vendimia): 164, 629.
 Próximo Oriente: 27, 35, 37, 38, n. 59, n. 68, 46, n. 183, 83, n. 396, n. 468, n. 495, n. 941, n. 1052, 475-476, n. 1229, n. 1276, ns. 1422-1423, 615, 621, n. 1493, 640, n. 1538, 665, n. 1582, 670, n. 1619, 677, 681, 687-688, 692, 704.
 Ptelea/Pteleon (ciudad): 280, n. 726.
 --vino: 280*, 286, 363, 658.
Purpurea (vid): 137. Véase *Phoinissa*.
Phalacra (vid): 148*, 160.
Phanai (Fanas), promontorio de Quíos: 136, 237-239, 288.
 --*Phanaeus* (vid): 136*, 160, 650.
 --*Phanaeus* (vino): 236-237, 238*, n.867, 363.
 Véase también Quíos.
Phiale (vaso): 701-702*. Véase *Pátera*.
Phoiniceios (vino de palma): n. 43, 39, 475-476*, ns. 1220-1222, 520.
Phoinicites/phoinicinos (vino de dátiles): 37, 39, 475, 476-477*, 490-491, n. 1396, 520.
Phoinicobalanos/a (vid): 121, 122*, 160.
Phoinissa (vid): 137*, 160, 162.
Phorineum (vino): 344*, n. 907, 363.
Phthorios (vino): n. 1064, 432, 453, 477-478*, 520. Véase también Vinos abortivos.
Phygelites (vino). Véase *Figela*.
Phyrtetes (vino): 225, 341*, 363.
Pseudamamaxys (vid): 137*, 160.
Psithia/psythia (vid): n. 218, n. 233, 118, 119, 121, 136, 138*, 139, 140, n. 357, 147, 161-162, 258, n. 730, 312, 318, 321, ns. 839-840, 325, 330, 650.

Psithios (vino): 136, 138, 139, 140, 216, 258, 260, 321-322*, n. 839, 325, 363, 394, 399, 652, 657.

Psycter. Véase Enfriadera.

Quénice (medida de capacidad): 1519, 714*.

Queso: n. 215, 203-204, n. 506, 206, n. 857, 406, 424, 601, 603.

Quíos (isla): 42, n. 59, 136, 137, 147, 229, 231-233, n. 598, 236-240*, 264, 282, 288, 297-298, n. 867, n. 932, 486, 492, 505, n. 1429, n. 1504, n. 1512, 644, 650, 658, 696.

--vino: 187, n. 460, 225, n. 581, 229, n. 582, 231-232, 236-240*, ns. 605-606, n. 613, 241-242, 257, 261, 271, 274, 279, n. 745, 294, 323-325, 363-365, 371, 377-378, 401, n. 1060, n. 1063, n. 1307, 527, 619, 639, ns. 1519-1520, 650-651, 657-658, 664, 671, 686.

Rábano (planta), *Raphanus sativus* L.: n. 221, n. 437, n. 1044, n. 1105, 544.

Ratones: 79, n. 175, 95, n. 215.

Refrigerio. Véase *Glycismos*.

Regaliz (planta): 199, n. 494, n. 1047, 446-447*, n. 1146, 490.

--vino de. Véase *Glycyrrhizes*.

Regio (vino de): 251.

Renea (isla): n. 1505.

Resaca (de una borrachera): n. 220, n. 470, 256, 276, 399, 540-546*, 648, n. 1602.

--remedios preventivos (*amethysta*): 541-543*, n. 1349, n. 1355, ns. 1358-1359.

--remedios paliativos: 543-545*.

Resina (en general): 189-191, ns. 467-470*, n. 472, 197, 267, 399, n. 1059, 416, 418-420, 434, 479-480*, ns. 1229-1230, n. 1308, 617, 653, 689, 700.

--vino de. Véase *Rhetinites* y *Resinatum*.

Resinatum (nombre latino de *Rhetinites*): 191, 267-268, 479-480, n. 1231, 520. Véase también *Rhetinites*.

Retsina (vino griego actual): n. 469, 267, 480.

Riego (de la vid): véase Viñas.

Ritón (vaso): 289, n. 1582, n. 1669, 704-705*.

Ritos funerarios: 29, n. 1412, n. 1438, 613, 621, 624-626*, n. 1484, 647, 688.

Roble (árbol), *Quercus robur* L.: n. 134, n. 148, n. 160, n. 477, n. 485, n. 811, 434, n. 1121, 700.

Rodapsinthaton (vino): 501.

Rodas (isla): 28, 125, 132, 138, 139, 141, 150, n. 385, 225, 255-256, 268, 276, 278, 281-282, n. 729, n. 860, 490, 643, n. 1530, n. 1532, 658-659.

--vino: 186, 243, 255, 269, 275, 281*, 365, 644, n. 1532, 658.

Rodia y *rhodia* (vid): 105, 115, 137, 141*, 161-162, 281.

Rodrigón. Véase Vid (sistemas de cultivo)/*Vitis pedata*.

Roma: 17, 23, n. 6, 27, ns. 12-13, n. 101, 61, 64, 78, n. 183, n. 357, 145, 147, 164, 188, 195, n. 505, n. 560, 229, n. 582, 243, 248, 254, 260, 275, 283, 287, 292, 302, 309-310, n. 863, 331, n. 926, n. 941, n. 1125, 472, n. 1276, 503, 549, n. 1424, 616, n. 1447, n. 1493, 637, 642, 644, 664, n. 1632, n. 1641, n. 1643, 688, 690-691.

Romero (planta): 128, 478-479*, n. 1228.

--vino de. Véase *Roratum*.

Roratio (inclemencias del tiempo): 94.

Roratum (vino de romero): 180, n. 479, 478-479*, 520.

Rosal (planta): 480, n. 1232.

--rosas: 141, 323, 374, n. 1047, 416, n. 1088, 458, 480-482*, n. 1232, n. 1277, 501, 504, 506, 543, 619.

--perfume de rosas. Véase *Rhodinon*.

--vino de rosas: n. 760, n. 1088, n. 1179, 480-482*, n. 1233, 499, 504, 506*. Véase también *Rhodites*, *Rhodomeli*, *Rhodomelon*, *Rhodostacton*, *Hydrorhosaton*, y *Rhosaton/rhodaton*.

--vinagre de rosas. Véase *Oxyrhodinon*.

Rosatum (nombre latino del vino *Rhosaton*): n. 1233, 504, 506-507*, 521, n. 1299.

Roturación del terreno: 56.

Ruda (planta): 343, 424, 457, n. 974, n. 1059, n. 1132, 469*, n. 1207, n. 1209, 500, 502, n. 1314, 542, 544, 552.

--vino de. Véase *Peganites*.

Rhetinites (vino de resina): 191, 417, 434, 479-480*, 488, 520.

Rhodaton (vino de rosas). Véase *Rhosaton*.

Rhodia (vid): 141. Véase también Rodia.

Rhoides (perfume de rosas): 619*, n. 1462.

- Rhodionon* (perfume de rosas): n. 1232, 544, 619*, n. 1462.
- Rhodites* (vino de rosas): n. 1179, 480-481*, n. 1233, 506-507, n. 1278, 520.
- Rhodomeli* (vino de rosas): n. 1179, n. 1233, 481-482*, n. 1277, 504, 520-521, n. 1383.
- de Alejandro: 482.
- purificativo: 482.
- Rhodomelon* (vino de rosas): n. 1233, 482*, 504, 521.
- Rhodonía* (vid): 141*, 161.
- Rhodostacton* (vino de rosas): n. 1233, 506*, 521.
- Rhoites* (vino de granada): 436, 482-483*, 521.
- Rhosaton/rhodaton* (vino de rosas): n. 1179, 482, n. 1233, 499, 506-507*, n. 1278, n. 1284, 521.
- Sabino (vino italiano): 286, 298.
- Sacrificios a los dioses (y banquetes sacrificiales): 29, n. 20, 164, n. 396, 241, n. 628, n. 892, 613, n. 1438, 620, 621-623*, n. 1465, 624-625, ns. 1468-1469, n. 1474, n. 1477, n. 1490, 629, n. 1494, 647, 656, n. 1631.
- ocasión de comer y beber: n. 50, n. 1396, n. 1466.
- Sal: 167, 185, n. 450, n. 453-454, 186, n. 458, 466, 191, n. 475, n. 525, 223, 257, 306, 337, n. 1068, n. 1085, n. 1089, 454-455, 459, 465, 472, 490, 550, 552. Véase también Agua de mar.
- Salario: 170, 341, 635-636, n. 1511, n. 1520.
- Salmuera: ns. 406-407, 182, n. 490, 471, 490, n. 1362, 548, n. 1608, n. 1655.
- Saltamontes (y langostas): n. 1310.
- Salvia (planta): n. 1055, 442*, n. 1133, --vino de. Véase *Elelisphacites*.
- Salónica (ciudad): n. 1505.
- Samagoreios* (vino): 323*, 365.
- Samia (vid): 141*, 161, 282.
- Samos (isla): 116, n. 280, 126, 141, 142, 255, 261, 266, 271, 282, n. 730.
- vino: 282*, 365.
- Santorini (isla): 123, n. 364, 150, n. 385, 284, 308, n. 804.
- Sapa* (mosto cocido): n. 472, 192, 202, 306-307, 326, n. 850, 470, 496, 652, n. 1643. Véase también *Siraíos*.
- Saprias* (vino): n. 492, 240, 292, 323-325*, n. 845, n. 847, 365, 374, 657.
- Sardes: 287.
- Sauce (árbol), *Salix* L.: n. 43, n. 160, 78, n. 179, n. 189, 107, 203.
- Sauzgatillo (arbusto), *Vitex agnus-castus* L.: 107.
- Scammonites* (vino de escamonea): n. 164, n. 1064, 482, 484*, n. 1227, 521.
- Scias* (vid): 142*, 144, 161.
- Scillites/scillinos/scilleticos* (vino de escila): 484-485*, 521-522, 551, n. 1388.
- Scillinon/scilleticon oxos* (vinagre de escila): 485, 551*.
- Scybelites* (vino). Véase Escíbela.
- Scyphos* (vaso). Véase Escifo.
- Schininos* (vino de lentisco): 486*, 491, 522.
- Schoinanthaton* (vino de junco oloroso): 487, 507*, 522.
- Schoininos* (vino de junco oloroso): 486-487*, 522.
- Sebennyiticum* (vino egipcio): 102, n. 250, 143, 225.
- Selinites* (vino de apio): 470, 487-488*, n. 1281, 522.
- Semillero: 59, 85-86, n. 189. Véase tb. Vivero.
- Sepia (pez): 142, n. 1036.
- Sepoialis* (vid): 142*, 161, 650.
- Serbal (árbol y fruto): 495, n. 1269.
- vino de serbas. Véase *Sorba*.
- Serpentaria (planta): 122, 301*. Véase también Dragontea.
- Serpientes: 122, n. 384, 145, 148-149, 177, n. 429, 431, 433, 446, 468-469, 491, 524, 528, n. 1095, n. 1310, 549-550. Véase también Animales venenosos.
- Serpol (planta), 463, 496, n. 1270.
- Serpyllum* (vino de serpol): 496, 522.
- Seseli* (planta): 507*, n. 1302.
- Seseliton* (vino de "seseli"): 507*, 522.
- Sesklo* (yac. arq.): n. 54.
- Sestercio (moneda romana): n. 1517, n. 1539, 714*.

Sicilia: 43, n. 233, 113, n. 271, 114, n. 302, 127, 131, 152, n. 515, 227, 245-246, n. 648, 269, 272, 298-300, 314, n. 1068, n. 1493, 632, n. 1504, n. 1512, 646, 684, n. 1655, 701, 713.

Sicinos (isla): n. 236, n. 333.

Sición o Sicione (ciudad): 282, 314,

--vino: n. 639, 282*, 284, 365.

Sicómoro (árbol): 490-491*, n. 1258.

--vino de. Véase *Sycomorites*.

Sideratio (inclemencias del tiempo): 93.

Sidra (bebida): 436.

Siempreviva mayor (planta): n. 259*, 118.

Siempreviva menor (planta): 118*.

Sifón: n. 481, 687, n. 1668, 711-712*.

Siliquae (algarrobos): Véase *Ceratia*.

Simposiarca: 610-611, n. 1428.

Simposio: 28, 288, 540, 605-612*, 613, n. 1419, n. 1423, ns. 1426-1427, n. 1438, 624, 629, 656, n. 1564, n. 1583, 666, 669, 676, n. 1627, 677, 684-685, 694. Véase también Banquete.

Sinope (ciudad): 281, 283, 604, 643.

--vino: 283*, 365.

Siracusa: 113, 272, 300, 314.

Siraios (mosto cocido/vino): n. 472, 205, 218, 258-259-260, 284-286, 292, 307, 321, 325-328*, ns. 849-852, n. 855, n. 857, n. 859, 331, 345, 365-367, n. 951, n. 959, 394, 398, 400, 411, 413, ns. 1059-1060, 458, 604, n. 1409, 652, 656.

--cretense: 260, 285, 327-328, n. 855, 367.

Siria (y sirios): 35-36, n. 41, 38, 40, 42, n. 215, n. 222, 120, 151, 173, n. 467, 248, 427, 463, n. 1354, 604, n. 1412, 616, 619, n. 1477, 641, n. 1523, 644, 688.

Sirio (estrella): n. 106, 164, n. 1493.

Siros (isla): n. 61

Sitagri (yac. arq.): n. 54.

Sochis (vid): 151-152.

Solano hortense (planta), *Solanum nigrum* L.: n. 1065.

Sophortia (vid): 102, 147, 152, 161.

Sorba (vino de serbas): 496, n. 1269, 522.

Spathe. Véase Espata de palmera.

Spathites (vino de palma): 475-476*, n. 1220, n. 1222. 488, 522.

Stamnion (vasija): 196, 208, n. 903, 323, n. 959, 682, 707-708*, n. 1715, 710, n. 1725, 714*.

Staphidites (vino de pasas): 172, 292, 308, 329-331*, 367, 394, 652.

Stemphylias (vino): 305, 367. Véase también *Deuterias*.

Stemphylites (vino): 305, 307, n. 791, 331, 367, 651. Véase también *Deuterias*.

Stephanita/-itis (vid): 142*, 161, n. 410.

Stoichadites (vino de cantueso): 488*, 522, 549, n. 1380.

Stoichadicon oxos (vinagre de cantueso): 549.

Strobolites (vino de piñones de pino): 488*, 522.

Styracaton (vino de estoraque): 507*, 522.

Suburbanæ (vides). Véase Vides diversas.

Sulfitos: n. 461.

Sumeria (y sumerios): 36, n. 42.

Susa (ciudad): 36.

Susino (perfume de azucena o lirio blanco): 619-620*, n. 1463. Véase también *Lirinon*.

Sustancias aromáticas: 167, n. 404, n. 407, 193*, n. 477, 199, n. 850, n. 914, n. 916, 390, n. 974, 413, 425, 428-430, n. 1098, n. 1102, 457, 497-498, n. 1277, 542, 616-617, 669.

Sybatas (vino): 244-245, n. 626, 367. Véase *Aba*.

Sycites (vino de higos secos): 260, 489-490*, 491, 522.

Sycomorites (vino de sicómoro): 490-491*, 523.

Syra/Syriaca (vid): 151.

Shulaveris-Gora (yac. arq.): 34.

Shiraz (ciudad): 36.

Tabernas: 196, 226, 249, 307, 339, 341, 378, 602, 605, n. 1404, n. 1435, 614-615*, ns. 1442-1443, 666, 691.

Taigeto (monte): 73, 283.

--vino: 283*, 367.

Talento (unidad de moneda griega): 646, 663, 714*.

Tanagra (ciudad): 343.

--vino: 283, 343*, 367.

Tarántulas: 149, 461.

- Tarento (ciudad, golfo, vino): 289-290, n. 1492.
- Tártaro (sal) y ácido tartárico: 257.
- Tasia (vid): 102, n. 250, 129, 134, 142-143*, 147, 162, 241, 312, 650.
- Tasos (isla): 28, 102, 142-143, 147, 149, 171, n. 416, n. 505, 228, n. 577, 230, n. 598, 240, 242, n. 616, 288, n. 1278, n. 1429, n. 1505, ns. 1516-1517, 642, n. 1526, 644-645, 657-658.
- vino: 142, n. 555, n. 577, n. 581, 229-230, n. 590, 232, 236-238, n. 605, 239, 240-242*, n. 613, ns. 615-616, n. 619, 273-274, 279, 289, 294, 367-368, 371, 374, 377-378, n. 932, n. 959, n. 1019, n. 1026, n. 1063, n. 1400, n. 1428, 639, ns. 1519-1520, 651, 657-658, n. 1563, 671, 682.
- Táuride (región del mar Negro): n. 1487.
- Tauro (montes): 246, 425.
- constelación: n. 106, n. 215.
- Tebas (ciudad): 283, n. 1490.
- vino: 283*, 368.
- ciudad egipcia: n. 46, 39, n. 49, n. 1538.
- Télmeso (ciudad): 283.
- vino: 283*, 368.
- Teoría de los humores: 219-221, n. 594, n. 612, n. 711, n. 738, n. 744, n. 949*, 386, ns. 956-957, 389, 395, 440, 480, 529, n. 1320, 654.
- Teos (ciudad): n. 747.
- Teoxenias (fiestas): 339, n. 892, n. 1467.
- Tera (isla): 150, 259, 284, n. 740, n. 1523, 659. Véase también Santorini.
- vino: 284-285*. Véase *Theraios*.
- Terebinto (árbol): n. 403, 491*, n. 1260.
- resina (trementina): n. 39, n. 403, ns. 467-468, n. 850, n. 1047, 491, n. 1308.
- Terminthinos* (vino de terebinto): 491*, 523.
- Termópilas: 286.
- Tesalia (región): n. 54, n. 302, n. 333, 267, 269, 274, 280, 286, n. 736, n. 874, 632, n. 1504, n. 1512, 659.
- vino: 286*, 368.
- Testa (vasija): 709.
- Tianos* (vino). Véase Tios.
- Tiarenos* (vino): 130, 249, 331*, 368.
- Tibas (territorio): 286.
- vino (*Tibenos/Tibenicos*): 286*, 298, 331, 368-369, 396, 527.
- Tierra lemnia, samia: n. 1039, n. 1310.
- Tigas* (vid): 152, 161.
- Tigris (río): 36, 640.
- Tilites* (vino de alholva): 491-492*, 523.
- Tinaja: 41, 86, n. 401, n. 402*, n. 405, 168, 170, 171, 175, 181, 182, n. 446, 183, 184, 194, n. 482, 196, ns. 485-486, n. 490, n. 498, 202, 205-207, 302, 306, n. 922, 331, 429, n. 1116, 452, 461, 644-645, 649, n. 1646, n. 1668, 700-701*, 711.
- Tios (ciudad): 286.
- vino (*Tianos*): 130, 286-287*, 369.
- Tirinto (ciudad): n. 1138.
- Titacazenos* (vino): 286, 297-298, 331*, n. 867, 369, 396, 527, n. 1316.
- Tmolo (monte): n. 495, 275, 287, 309.
- vino (*Tmolites*): n. 495, 216, n. 556, 225, 276, 285, 287-288*, n. 746, 285, 309, 343, 369, n. 951, n. 1060, 527, n. 1316, 658.
- Tolype* (vid silvestre): 104.
- Tomillo (planta): 488, 493, 494*, n. 1267, 496, 552.
- vino de. Véase *Thymites*.
- Tonel (de madera): 36, n. 485, n. 549, 701.
- Tópicos en torno al vino: 678-686.
- vino y verdad: 678-680*.
- vino, edad y sexo: 680-683*.
- vino y juego: 683-684*.
- cótabo, adivinanzas: 684, ns. 1655-1656.
- vino e inspiración artística: n.1395, 685-686*.
- Topos: 95, n. 215.
- Tornia* (vid): 151.
- Torvisco (planta): 439, 494*, n. 1266.
- vino de. Véase *Thymelaites*.
- Tracia (y tracios): 42, 46, n. 212, 113, n. 269, 128, 129, 230, n. 585, 249, 273, 277, 288-289, n. 747, n. 744, 299-302, n. 774, n. 777, 314, n. 818, n. 907, 425, n. 1371, 614, n. 1490, 641, 677, 684, n. 1526, 658, n. 1581, 677, 705-706, n. 1711.
- vino: n. 72, 273, 288-289*, 369.
- Tragorégano (planta): 492*, n. 1263.
- Tragoriganites (vino de tragorégano): 492*, 523.

- Trasiegos: n. 475, 194-195*, ns. 481-482, 196-197, 199, 202, n. 498, 203, n. 557, 417-418, 428, 465-466, 471, 474, 479, 485, 687, n. 1668, 695-696, 699, 708, 711.
- Tratados (y médicos) hipocráticos. Véase *Corpus Hippocraticum*.
- Trébol bituminoso (planta): n. 1311.
- Trementina. Véase Terebinto (resina).
- Trezén (ciudad): 107, 110, n. 262, 126, n. 313, 270-271, 289, 401, n. 1064.
- vino: 270-271, 289*, 369, 401, n. 1064.
- Triaca: 5, 148-149, n. 376, n. 384, n. 666, n. 1047, 463, 524-528*, ns. 1307-1308, n. 1310.
- vid triacal: 148-150*, n. 384, 285, 528.
- Tricotylos* (vino): 249, 341*, 369, n. 1519.
- Triferae* (vides). Véase Vides diversas.
- Trigo. Véase cereales.
- Trípode: 679-680, n. 1640.
- Tróade: 148, n. 403, 276.
- Trochites* (vino de higos secos). Véase *Sycites*.
- Tropias* (vino): n. 466, n. 563, 292, 341-343*, 369-370, 469, 651.
- Troya: 42, n. 72, n. 151, 127, 231, 266, 273, 288, n. 1396, 624, 641, n. 1620, n. 1622.
- Trygephanios* (vino): 305, 370. Véase *Deuterias*.
- Trygias* (vino): n. 490, 332-333*, 370, 552, 658.
- Tryx* (vino): n. 395, n. 490, 249, 333-335*, 370, 552.
- Turios (ciudad): 115-116, 143, 272, 289-290, n. 1504.
- vino: 289-290*, 370.
- Thalassites* (vino): 199, 335*, 370, 651.
- Thalassomeli* (vino): 422, 493*, n. 1264, 523.
- Thamna* (vino): 305, 307. Véase *Deuterias*.
- Tharrupia* (vid): 143*, 161, 290.
- Thera* (isla): 150, 284. Véase Tera.
- Theraia* (vid): 150, n. 385, 284. Véase *Theriace*.
- Theraios* (vino): 150, 259, 262, 265, 284-285*, n. 740, 304, 318, 327-328, n. 855, 336, 370-371, 399, 411, 413, n. 1065, 458, n. 1316.
- cretense: 259-260, 285*, n. 740, 328, n. 855, 371, 458.
- Therenos* (vino). n. 250, 260, 290*, 304, 371.
- Theriaca/theriace* (antídoto). Véase Triaca.
- Theriace* (vid): 145, n. 376, 148-150*, ns. 384-385, 162, 284, 528.
- Therinos* (vino): 285, 290, 303, 336*, 371.
- Tholos*: 142, n. 1438.
- Thymbrites* (vino de ajedrea): 493*, 523.
- Thymelaites* (vino de torvisco): 494*, 523.
- Thymites* (vino de tomillo): 446, 452, 468, 493, 494-495*, 523, n. 1313.
- Thymoxalme* (vinagre): 552*.
- Ultramar: 229, 232, 237-238, 241, 252, 260, 275, 283, 288, 301, 309-310, 344, n. 928.
- Urna (unidad de medida romana): 699, 709, n. 1721, 713, 714*.
- Uruk (ciudad sumeria): n. 42.
- Uva (fruto de la vid).
- de mesa: 82, n. 183, 83, 101, 103, 104, 105, 106, 107, 144, 164, 168, 169, n. 410.
- para vinificar: 82, n. 183, 83, 101, 103, 104, 109, 112, 168-169, n. 410.
- pasa: 103, 104, n. 410, 329, n. 860*, n. 1047, 544, 617, 652.
- de vid silvestre: 421, n. 1084.
- Valeriana (planta), *Valeriana* L. Véase Nardo silvestre.
- Vallado (de viñas). Véase Cercas.
- Vappa/vapidum vinum*: 342. Véase *Tropias*.
- Vathypetro* (yac. arq.): n. 56, 174, n. 1505.
- Vendimia: 38, 43, 47-48, 60, n. 123, n. 133, 70, 75, 85, n. 205, 164-165, 168-171, 173, ns. 426-427, 179, n. 454, n. 472, 192, n. 475, 197-198, n. 490, 208, 218, n. 557, 334-335, 339, 419, 460, 472, 485, 626, 634, n. 1512.
- fechas: 47, 164-165*.
- festejos: 47-48, 163-164*.
- Protrygaia*: 164, 629.
- Oschophoria*: 164, 181, 629*.
- preparativos: 165-168.
- recogida de la uva: n. 172, 89, 168-170*.
- Venenos: 148, 150, 399, 400, 402, 431, 434-435, 468-469, 491, 474, 494, 501, 524-528*, ns. 1307-1309, ns. 1313-1315, 548, 550, 553.
- acónito: 527-528, n. 1313*, n. 1314, 534, 548.
- cicutu: 400, 402, n. 1056, 468, 487, 527, n. 1313*, 548.

- hongos: 527, 553.
- meconio: Véase Meconio.
- veneno de fieras. Véase Animales venenosos.
- Verdolaga (planta), *Portulaca oleracea* L.: n. 218.
- Víboras: 149, n. 1310.
- Vid (*Vitis vinifera* L.): 30-33*, 47-48, 489. (Cada variedad tiene su entrada propia).
- vinifera* (sativa o cultivada): 30, 32, 35, ns. 39-40, 38, n. 54, n. 61, 46, n. 72, 47-48*, 58, n. 109, n. 121, 76, 91, 98, 99, n. 229, 103, n. 282, 464.
- expansión del cultivo: 33-40, 46.
- llegada del cultivo a Grecia: 40-44.
- sylvestris* (silvestre): 30, n. 26, 32, 33, 34, 35, n.40, 36, 38, 41, n. 54, 43, 46, 47, 58, n. 109, n. 121, 76, 87, 91, 98, 99, n. 229, 104, n. 247, n. 282, n. 1056, 421*, ns. 1083-1084, 463-464, n. 1194, n. 1314.
- vino de vid silvestre. Véase *Agriostaphylites*.
- Vid blanca/negra (*vitis alba, nigra*). Véase Brionia.
- Vid lagrimosa (*vitis lacrimosa*), enfermedad de la vid: 93, n. 210.
- Vid loca (*vitis luxuriosa*), enfermedad de la vid: 92, ns. 208-209.
- Vid *rhyas/psinas* (vid enferma): 94, n. 213.
- Vid (sistemas de reproducción): 58-64*.
- acodo o mugrón: 48, 59, 62-63*, 64, n. 124.
- esqueje: 48, 59*, 60, ns. 114-115, 61, 62, n. 123, 63, 64, 66, 67, n. 135.
- Malleolus*: 59*, n. 111.
- Plantón: 48, 59*, 61-64, 66, n. 134, 67, n. 135, 74, n. 168, n. 187, 86, n. 189, n. 203, 432.
- injerto: 48, 59, 60*, 61, 62, n. 123, 63, n. 127, 68, n.203, n. 284.
- Vid (Sistemas de cultivo o guiado): 72-82.
- vitis arbustiva*: 63, 76-79*, 84, 89, 111, 144, 145, 170, 171, 464, 466, n. 1512. Véase también *Anadendras*.
- *arbustum rumpotinum*: n. 172.
- árboles tutores (soporte): 77-78.
- vitis bracchiata*: 80*, 82, 84, n. 189, 89.
- vitis capitata*: 80*, 82, 84, 85, n. 189, 89.
- vitis compluviata*: 81*, n.180, ns. 182, 84.
- vitis characata*: 75*, 84, 89.
- vitis iugata/cantheriata*: n. 160, n. 179-180, 80-81*, ns. 181-183, 84-85, n. 189, 89-90, 111, 145.
- vitis pedata*: n. 64, 74-75*, 80-81, n. 160, 84, 89, 109, 111, 121.
- vitis pergulana*: 80, 82*, n. 183, 84, n. 196, 105, 107, 115, 142.
- vitis prostrata*: 79*, 80, 84, 85, n. 189, 89. 145,146. véase también *Chamitis*.
- vites humiles*: 79.
- vites sublimes*: n. 179, n. 182.
- Vides diversas.
- tempranas (*praecoces/praecoques*): 114-115, 122, 127, n. 410.
- de dos y tres cosechas (*biferae/triferae*):104.
- de uva de mesa (*suburbanae / escariae / ad escam*): 82, 104, 105, 115, 120, 137, 142, n. 410.
- Vidrio: n. 926, 687-688, n. 1671, n. 1673, 698.
- Vienne (ciudad): 472.
- Vinagre: n. 207, n. 210, n. 213, n. 218, 149, n. 395, 193, n. 478, n. 502, 203, 221, n. 563, 223, 306, 342-343, 376, 381, 393, 404-405, 416, 484-485, 488, 490-491, n. 1269, 525, 528, n. 1313, 544, 546-548*, n. 1372, n. 1374, n. 1376, n. 1383, 549-552, 604, n. 1409, 653, 665, n. 1579 (cada preparado de vinagre tiene su propia entrada).
- Vinalia* (*Posteriora, Priora*. Fiestas romanas): 164, n. 480, n. 1493.
- Vinaza: 181, 305. Véase *Deuterias*.
- Vino (mosto de uva fermentado): n. 1, 33-44, ns. 36-37.
- etimología del nombre: 44-45.
- el mayor bien: 379-380, n. 935, 529, 648, 674, n. 1623, 676.
- denominaciones. Cada vino concreto tiene su propia entrada.
- Vino (distintos tipos).
- vino de mesa, común o corriente (calidad aparte): 17, n.1, 28, 224-226, 292, 311, 651.
- vino generoso/licoroso: 5, 120, 139-141, 192, n. 357, n. 472, 217, 231, 234, 240, n. 613, 242, 258, 260, 265, n. 730, 284, 287,

- 300, n. 830, 319-322, 324-325, n. 855, 327-329, 340, 454, 466, 651-652, 655.
- vino rancio: n. 492, n. 560, 324, n. 845.
- vino de pasas: 5-6, 106, 140-141, 172, 175, 216, 224-225, 253, 258-260, 262, 265, 269, 292, 308, 318, 320-322, 325, n. 855, 329-331*, n. 861, 399-400, 455, 458, n. 1313, 545, 604, 652, 659.
- vino de frutas: 225, 416, n. 1069, 418-419, 497-498, n. 1329, 653.
- vino "griego/a la griega": 173, n. 453, n. 472, 195.
- vino hipocrático: n. 1096.
- vino "de uva": n. 50, n. 57, 436, n. 1329, n. 1396, n. 1493.
- vino de cebada (cerveza): n. 50, 436, n. 1329.
- Vino (aroma): 185, 202, 215, 218, 230, 233, 239, 241, 254, 270, 285, 287, n. 745, 294-297, n. 913, n. 915, 373-374*, 375, ns. 916-917, 384, 390-392, ns. 974-975, n. 977 n.1036, n. 1039, n. 1055, ns. 1059-1060, 451, 464, 473, 481, 506, 527, 603, 616-619, 655, 669. Véase también "según olor" en Propiedades terapéuticas.
- Vino (color): 83, n. 479, 203, n. 524, 209-211*, n. 533, 377-378, 386-389*.
- vino ámbar-dorado (ξανθός): 210, 215-216*, 219, n. 523, n. 533, n. 535, n. 537, n. 546, n. 550, 222, 250, 258, n. 566, 260, 265, 280, 285, 287, n. 804, 309, 322, 378, 389-390, 395, n. 993, 529, n. 1061, 654.
- vino blanco: 197, n. 488, 210, 213-214*, n. 535, ns. 537-538, 215-216, 222, 235, 288-289, 387-388, n. 974, n. 977, 403, n. 1044, n. 1049, 411, ns. 1055-1056, ns. 1058-1060, n. 1064, 451, 485, 494, n. 1278, 500, 502, n. 1307, 526-527, 537, 601, n. 1402, 651, 657, n. 1563.
- vino blanco-pajizo (κuppός): 210, ns. 523-524, 213, 214-215*, n. 535, 216, n. 537, 219, n. 540, n. 542, n. 544, n. 546, 222, 233, 239, 246, n. 560, n. 566, 276, 280, 287, 294, 309, 321, n. 951, 378, 388-390, n. 968, n. 977, n. 993, 395, 403, 527, 529, 537, 654.
- vino negro: 197, n. 488, 210, 211-213*, ns. 529-531, 215-216, 284, 289, 340, 386-387, n. 954, n. 974, n. 977, 403, ns. 1044-1045, n. 1049, 411, ns. 1055-1056, n. 1058, n. 1195, n. 1268, 527, n. 1324, 537, 601, n. 1402, 651, 656, 661.
- vino ocre-amarillo (ὀχρός): 210, 215-216*, n. 550, 389.
- vino rojo: 210, 211-213*, n. 531, 386-387, n. 954, 527, 651.
- Vino (sabor): 83, n. 479, 203, 211, 216, 374-375, 391-394.
- vino ácido (y acidez del vino): n. 463, 221*, n. 563, 310-312, n. 813, 393, n. 1045, n. 1310, n. 1360, 651.
- vino acre/punzante (δριμύς): 216, 219-221*, 393-394.
- vino amargo: 140, 200, 219-221 y n. 560*, 250, n. 643, 265, 280, 285, n. 742, 286, 298, n. 768, 303, 331, n. 868, n. 901, 377, 393, 403, 458, n. 1178, 527, 660, 665.
- vino astringente: 218-219*, 284, 287, 393-394, n. 987, n. 1047, 411, ns. 1055-1056, n. 1058, 656.
- vino dulce: 120, 172-173, n. 448, n. 478, n. 534, 398, ns. 537-538, 215, 216-218*, n. 557, 222, 249, 265, 284-285, 287-289, n. 745, n.852, 294, 303-304, 336, 373, 374-375*, n. 944, 391-392, 399, n. 1036, ns. 1044-1045, n. 1047, 411, ns. 1059-1060, n. 1063, 449, n. 1261, 497, n. 1307, 527, n. 1338, n. 1360, 601, n. 1402, 613, 616, 626, 651, 656.
- vino seco: n. 534, ns. 537-538, 215-216, 218-219*, 222, 287, 375, n. 944, n. 975, 392-393, 403, ns. 1044-1045, n. 1049, 411, n. 1055, n. 1059, 465-466, n. 1268, 527, n. 1324, n. 1360, 601, n. 1402, 651, 656, 661.
- muy seco (οἰνώδης): 317, 221-223*, 527, ns. 564-566, 396, n. 1055.
- vino suave: 217, 219, 288, 290, 373-375, n. 557, 655-656.
- Vino (madurez): 288, 375-377*, 396-397, 656, 682.
- vino añejo: n. 497, 222, 232, 234, n. 605, 240, 295, 301, 323-324, n. 863, 335, 375-376, n. 922, 384, 390, 405, 426, 432, 455, 460-461, 464-466, 485, 498, 502, 504, 506, n. 1400, 616-618, 645, 661, 665, 682.

--vino joven: n. 489, 219, 222, 338, 384, 397, n. 1002, 405, 527, 602, 656, 660, 682. Véase también “según edad” en Propiedades terapéuticas.

Vino (forma de beberlo): 662-672.

--puro: n. 53, n. 448, n. 623, n. 744, n. 892, n. 913, n. 941, 382, n. 948, 384, n. 959, 402, n. 1027, ns. 1044-1045, n. 1049, ns. 1055-1056, n. 1060, 414, 432, n.1135, n. 1307, 525, 527, ns. 1313-1314, 530, n. 1320, n. 1325, 534, 536-537, n. 1340, n. 1342, 541, n. 1358, n. 1360, n. 1362, 545, n. 1365, 553, 602, n. 1405, n. 1409, 609-610, n. 1430, n. 1435, 612, n. 1370, n. 1437, n. 1488, 661, 662-664*, ns. 1564-1566, ns. 1568-1569, ns. 1581-1582, 666, ns. 1583-1584, n. 1587, 667-669, n. 1602, n. 1632, n. 1635, n. 1641, n. 1643, 681-683, n. 1646, n. 1650, n. 1655, n. 1671, 703, 710.

--mezclado con agua: n. 913, n. 948, 384, 401-403, n. 1036, n. 1307, n. 1324, n. 1325, n. 1358, 603, n. 1414, 607, 609-610, n. 1426, n. 1435, 661, n. 1563, 663, 664-668*, n. 1569, n. 1577, n. 1580, ns. 1582-1584, 669, n. 1602, 681, 702-703, 710.

--mezclado con otros elementos: 401, n. 1020, 661, 669-670*.

--filtrado/sin filtrar: n. 481, 237, 242, 248, 334-335, 429, 434, n. 1112, 436, 656, 669, 670-671*.

--filtros (tela/mimbres/metal): 670*.

--decantadores: 671, 697-698*.

--frío/a temperatura ambiente: 670, 671-672*.

--distintos procedimientos: 672*.

--enfriaderas: 672, 702-703*.

Vino (fuerza del) / *dynamis*: n. 134, n. 477, n. 482, 214, 221-223, n. 566, 229, 231, 233, 237, 247, 317, 323, 382, 391, n. 976, n. 1002, 421, 542, 544, n. 1495, 659, 665, n. 1580, 667, 671.

--furia (*menos*): n. 968, 395, 540, n. 1586.

--emana de Dioniso: 395, 540, n.1347, n. 1490, n. 1495.

--¿sería el alcohol?: 223, n. 1000, 656, 665.

--vinos fuertes: n. 134, 131, n. 477, n. 482, 223, n. 566, 229, 237, 247, 307, 317, 323,

n. 951, 395, 397, ns. 1001-1002, 402, 526, n. 1338, 656, 659, n. 1563, n. 1580, 667-668.

--vinos flojos. Sin fuerza: 97, 108, 131, 195, n. 482, 198, n. 508, 207, 214-215, 219, 221-223, n. 608, 286, 290, 298, 300, 331, 339, 388, 394, 396, 402-403, 527, n.1563. Véase también “según fuerza” en Propiedades terapéuticas.

Vino (uso cotidiano): 601-605*, n. 1406, ns. 1409-1410, 647, 666, n. 1641.

--condimento culinario: 257, 603-604*, 647, n. 1181, ns. 1408-1409, 662.

Vino (uso en medicina). Propiedades terapéuticas: 379-385.

--generales: 379-382, ns. 943-949.

--medicamento/fármaco (remedio y veneno): 379-381, n. 939, n. 1402, 648, 673, n. 1630.

--alimento y fuente de energía: 16, 379, n. 935, 386, n. 945, n. 1326, 601, n. 1402, 604-605, n. 1410, 648, 673-675,

--estomacal, diurético y emoliente: 290, 382, n. 946.

--calorífico, seco, húmedo: 285, 287, 376, 382, n. 949, 389, 397-399. Véase también Teoría de los humores.

--somniafero: n.623, 382, n. 948, 414, n. 1065, 429, 470.

--específicas (según características): 382-401.

--según color: 386-389*. Véase también Vino (color).

--según consistencia o cuerpo: 218, 239-240, 250, 255, 257, 259, 277, 282, 288, 298, 303, 309, 331, 376, 384, n. 951, n. 959, 386-389, 391-392, n. 980, n. 985, n. 987, n. 992, 394-395*, 396-398, 400, 403, ns. 1026-1027, 413, n. 1049, 527, 529, n. 1316, 531, 544, n. 1402, n. 1563.

--según edad: n. 558, n. 623, 250, 375, n. 928, ns. 948-949, n. 956, 390, 392-393, n. 987, 396-397*, n. 1001, n. 1019, 402-403, n. 1023, ns. 1044-1045, 411, n. 1056, n. 1058, n. 1060, 418, 527, 529, 537.

--según elaboración: 398-400*.

--según fuerza: 285, 331, n. 968, 382, 391, 395-396*, n. 1001, 397, 402-403, n. 1049,

- 527, 530-531, 544, n. 1402, n. 1562. Véase también Vino (fuerza del).
- según olor: 375, 390-392*, ns. 974-975, n. 977, 402, n. 1036, n. 1039, ns. 1044-1045, n. 1047, n. 1036, n. 1039, ns. 1055-1056, ns. 1059-1060, 440, 455, n. 1307, 527, 537. Véase también Vino (aroma).
- según origen: 400-401.
- según sabor: 391-394*, 531. Véase también Vino (sabor).
- Vino (uso en farmacopea): 404-415.
- uso interno (fármacos bebibles): 405-410.
- uso externo: 410-414.
- antiséptico, antiinflamatorio: 410-412, n. 1052, n. 1055, n. 1409.
- compresas, emplastos: 406, n. 1036, 412, 413, n. 1056, 463, 525, n. 1310.
- otros usos externos: 413-414, ns. 1058-1061, n. 1409.
- otros usos farmacológicos: 414-415.
- analgésico, anestésico...: ns. 1062-1064.
- Vino (producción, precio y comercio).
- producción: 637-638*, n. 1514,
- precio: 638-640*, n. 1517, ns. 1519-1520.
- comercio (y leyes comerciales): 171, n. 577, n. 1517, 640-644*, n. 1526.
- al por mayor (comerciantes): 642.
- al detalle (vinateros): 642.
- monedas vitivinícolas: 644, n. 1534.
- almacenamiento: 645-646*.
- Vinos diversos.
- Vinos abortivos: n. 376, 253, n. 652, 401, n. 1064, 444-445, 453, 477-478*, n. 1227, 484, n. 1341.
- Vinos de aperitivo y saludables: n. 945, 415, 497-499*, ns. 1276-1279, n. 1281, 652. Véase también *Propomata*.
- otros vinos usados como aperitivo: 265, 392, 399, 425, 465, 485.
- Vinos cocidos: 205, 209, 225, 292, 325, ns. 850-852, 652.
- Vinos ficticios (*ficticia vina*): 418, 456, 653.
- Vinos medicinales: 17, 180, n. 477, n. 481, 225, 311, n. 1041, n. 1068, 417-419*, 495, 497-498, n. 1277, 603, 652 (cada vino medicinal tiene su propia entrada).
- Vinos mezclados en origen: 225-226*, n. 579, 340-341, 651.
- Vinos naturales: 17, n.1, 224-225, 292, 651.
- Vinos preparados: 17, n.1, n. 481, 225, 280, 292, 310, 415-418*, n. 1069, 456, n. 1181, 497, 499, 617, n. 1453, 652 (cada vino preparado tiene su propia entrada).
- Vinos prodigiosos: 112, 128, 253, 269, 287, 401, n. 1064, n. 1341.
- Vinos toponímicos: 17, 224, 226-227*, 243, *Vinum faecatium* (vino): 306, 332. Véase también *Deuterias*.
- Vinum familiae*: 306.
- Viñas/viñedos: 16, 17, 19, n. 50, 35, 41, 43, 49, 53, 55-56, 59-60, 62-64, 68-70, n. 146, 72-75, 78, n. 155-156, 85, 95-99, n. 219, n. 222, 101, n. 236, 104, 110, 119, 131, 135, 168, n. 410, 170-174, n. 418, n. 421, 205, 208, 233, 248-249, 251-252, 263, 265, 267-269, 276, 278-279, 283, 288, 295, 308-309, 312, 333, 373, 380, 401, 602, n. 1491, 630-633, n. 1501, n. 1505, 634, n. 1510, n. 1512, 637-638, n. 1513, n. 1517, 649-650.
- selección de terrenos: 48-52, n. 82, n. 86, n. 89.
- clima apropiado: 52-54, ns. 94-95.
- plantación: 64-66*.
- labores previas: 56-58*.
- arado: 69.
- Cava: 56, 69-70*, n.169, n. 172, 92, n. 207, 95, n. 216, n. 399, n. 1238.
- Excava: 68-69*, n. 140, 73, 85, 92, n. 207, n. 209.
- abonado: 66, n. 134, 69, 71-72*, 92, 95.
- abonos minerales: n. 153*, 73.
- abono verde: 73, n. 155*.
- ceniza: 72, n. 152, n. 207, n. 213, n. 218.
- estiércol y muladares: 66, n. 134, 69, 71, ns. 148-149*, n. 151, 72-73, n. 155, n. 207, n. 212, n. 216, n. 1238.
- vinagre: n. 207, n. 213.
- orina humana: 72, n. 153*, n. 207, n. 213, n. 222, n. 1238.
- riego: 73, n. 156.
- sistemas de reproducción. Véase Vid.
- sistemas de cultivo y guiado. Véase Vid.

- Viñas (producción y rentabilidad): 55, n. 101, 74, n. 1472, 637-638*, ns. 1513-1516.
- extensión de las explotaciones: 631, ns. 1503-1504.
- explotaciones mixtas (vid/cereal): 631, n. 1501, n. 1505.
- régimen de propiedad y laboreo: 632-636, ns. 1506-1512.
- Violatum* (vino de violetas). Véase *Iaton*.
- Violeta (planta): 458, 504*, n. 1293, 543.
- vino de. Véase *Iaton/violatum*.
- Viveros (de vides): 59, 60, 64, 74, n. 168, 85*, n. 187, n. 189, 90.
- de árboles y plantas: 86*, n. 189.
- Vuelta (del vino): 202, n. 498, n. 500, n. 903, 341-342, n. 901. Véase también *Tropias*.
- Xanthos* (ciudad): n. 1501.
- Xilobálsamo: 618, n. 1458. Véase Bálsamo.
- Yeso/cal: n. 461, 187-188* y n. 463, 191-192, n. 475, 197, 273, 290, 399, 479, 689, 700.
- Yugada (unidad de medida): n.132, 66, n. 187, n. 189, n. 442, 208, ns. 1505-1506, 637, n. 1514, 638, n. 1517, 646, 714*.
- Yugo. Véase Vid (sistemas de cultivo)/*Vitis iugata*.
- Zacinto o Zante (isla): 188, n. 462, 290, 659.
- vino: 188, 290*, 371, 399.
- Zagros (montes): 30, 34, 35, 36.
- Zanahoria (planta), *Daucus carota* L.: 441.
- Zanjas. Véase hoyos.
- Zarzaparrilla (planta), n. 1314*.